

Kulinarische Reise |
Weihnachtszeit 2026 |
Gänse & Co. |

amuse gueule

Hirschschinken

mit lauwarmer Kaki und rosa Pfeffer

suppe

Steinpilzcrèmesuppe

mit Croûtons

vorspeise

Skreifilet

auf Pastinakenpüree mit Dillöl

hauptgang

Gänsebrust

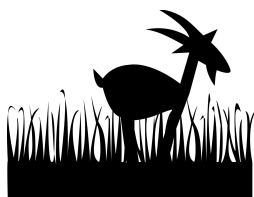
mit Maronensauce, Apfelrotkohl
und Kartoffelknödel

dessert

Bratapfeleis

auf Spekulatiuscrumble mit Vanilleschaum

€ 72,-



Guten Appetit! |