



G a u m e n k i t z e l

Unser Euro – Toques Gänsemenü

Servieren wir vom

09.11.2018 – 23.12.2018

All diese Gerichte bereiten wir aus einer Freiland Gans vom Bauern und Gemüsehof Domanja aus Hoske zu. Dabei verwerten Wir das komplette Tier vom Hals bis zum Pürzel.

1. Gang

Gänserilette, Pumpernickel
und Gänseleberpaté mit Variation von Beten
und eingelegten Buchenpilzen

2. Gang

Consommé von der Gans mit gefülltem Wan Tan

3. Gang

Confierte Brust und gefüllte Keule mit Orangenjus,
Espresso – Rotkohl und gebratenen Serviettenknödeln

4. Gang

Weißes Schokoladen – Lebkuchen Espuma
mit Salzkaramellapfel, Sterninkel und Grünkohlsorbet

42,00 € p.Person

Damit die ganzheitliche Verarbeitung des Tieres wirklich funktioniert haben Sie bitte Verständnis das wir nur das komplette Menü servieren!

Gesetzliche Kennzeichnung der Zusatzstoffe: 1.koffeinhaltig 2.chininhaltig 3.mit Konservierungsstoff 4.mit Phosphat 5.mit Süßungsmitteln 6.mit Pökelsalz 7.mit Farbstoff 8.geschwefelt 9.geschwärzt 10.mit Antioxidationsmittel