

# Martinsgans-Menü

**Für 4 Personen – nur auf Vorbestellung!**

\*

Wild Essenz mit Rehklößchen, Rote Bete Flädle  
und gebratenen Steinchampignons

\*

Knusprige Martinsgans frisch aus dem Rohr, tranchiert und am Tisch serviert.  
Dazu servieren wir auf Platten: Apfelrotkohl, Speck Rosenkohl,  
Kartoffelklöße mit Bröselschmelze und Orangen Gewürz Jus.

\*

Mousse von weißer Schokolade mit beschwipster Birne,  
Pflaumensorbet und Macadamia Nuss Crumble

\*

68,-€ pro Person

---

# Menü zum Martinstag

**Nur auf Vorbestellung!**

\*

Wild Essenz mit Rehklößchen, Rote Bete Flädle  
und gebratenen Steinchampignons

\*

Knusprige Keule von der Martinsgans an Apfelrotkohl,  
Kartoffelklöße mit Bröselschmelze und Orangen Gewürz Jus.

\*

Mousse von weißer Schokolade mit beschwipster Birne,  
Pflaumensorbet und Macadamia Nuss Crumble

\*

58,-€ pro Person