# GANS MENÜ

## I. GANG

Consommé double

Pfannkuchenstreifen und Leberknödel

## II. GANG

Ausgelöste Bauerngans

Kloß · Blaukraut · Sellerie

## III. GANG

Hausgemachtes Vanilleeis

Heiße Himbeeren und Sahne

**75,00 €**

# À LA CARTE

## Cocktail von Flusskrebsen
Zitrone und Staudensellerie
18,00 €

## Tagliatelle
Rahm und frischer Trüffel
24,00 €

## Wildbolognese
Parmesan
18,00 €

## Gänseleber
In Aromen gebraten · hausgemachtes Brioche · Grünzeug
26,00 €

## Dreierlei
Fisch · Fleisch · Krustentiere
26,00 €

## Loup de Mer
Bouillonkartoffeln · Safran · Bisque
39,00 €

## Rosa gebratener Hirschrücken
Speckknödel · Pilze · Preiselbeer-Demi-Glace
44,00 €

## Sous-vide gegarte Entenbrust
Rauchnoten und Sellerie
39,00 €

## Rinderfilet Rossini
Rosa gebratene Gänseleber · Rösti · Trüffel
59,00 €

KUPFERPFANNE

# Dessert

| | |
|---|---|
| Glacierter Apfelpfannkuchen mit Calvados | **18,00 €** |
| Crème brûlée mit Mangosorbet | **12,00 €** |
| Zitronensorbet mit Champagner | **16,00 €** |
| Mousse au Chocolat mit frischen Beeren | **16,00 €** |

*Süße Momente zum Abschluss*

# MENÜ KUPFERPFANNE

Fünf Gänge

1. GANG

## Hausgebeizter Wildlachs

Kürbis

2. GANG

## Pastrami vom Hirsch

Hausgebackenes Brioche · Trüffelmayonnaise · Wachsei

3. GANG

## Sorbet

Kir Royal

4. GANG

## Kalbsfilet bei 54 °C

Millefeuille von Sellerie und Trüffel

5. GANG

## Crème Brûlée

94,00 €

*Auf Wunsch erweitern wir Ihr Menü.*

KUPFERPFANNE

# Mittagsmenü

## Hausgebeizter Lachs

mit frischen Salaten

## Filetspitzen vom Rind und Kalb

mit Kartoffelrösti

## Mousse au Chocolat

Inklusive

0,1 l Wein und ein Wasser

**45,00 €**

*Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.*