

## **DAS CHECK INN TEAM**

### Heißt Sie Herzlich Willkommen

#### **IM GASTRAUM**

Vilune Proskinaite

Alessandro | Jens  
Kevin | Oksana

#### **IN DER KÜCHE**

Kenneth Rentschler

Arnaldo | Florian  
Hamayon | Roman

#### **UNSER SUPPORT TEAM IM HINTERGRUND**

Kassandra Bindel  
Andreas Pöhler

„Das Geheimnis des Genießens  
liegt nicht nur in gutem Essen und feinem Wein,  
sondern in Menschen, die es mit Herz zubereiten und servieren.“

---

## **MENU**

## **AKTUELLES**

### **MARTINS- UND FESTTAGSGANS AB 11.11.25**

**EINE HOMMAGE AN DIE SCHÖNEN MOMENTE DES JAHRES.**

Genießen Sie eine knusprig gebratene ganze Gans,  
am Tisch frisch für Sie tranchiert.

Dazu servieren wir klassische Beilagen:  
Apfelrotkohl | Maronen | Kartoffelknödel | Orangensauce

**AUF VORBESTELLUNG 48 STUNDEN IM VORAUS**

**1 GANS (FÜR 4 PERSONEN)  
INKL. BEILAGEN  
195,00 €**

## EMPFEHLUNG ZUM WINTER

### VORSPEISEN

---

**Croquetas de Ganso** 14,90 €  
Sauce Bechamel | Geräucherte Paprika-Aioli

**Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Kürbisfüllung** 15,20 €  
Salbeibutter | Grana Padano-Espuma | Kürbiskerne

### HAUPTSPEISEN

---

**Knusprige Brust & Keule von der Gans** 34,00 €  
Kartoffelstampf mit Maronen | Blaukraut | Orangenjus

**Gebratener Rehrücken -sous vide-** 32,00 €  
Kürbis-Polenta | Gebratener Rosenkohl | Glasierte Babykarotten | Preiselbeerjus

### DESSERTS

---

**Spekulatius Panna Cotta** 11,50 €  
Zimt Crumble | Vanille Espuma

**Apple Pie -Dessert Drink-** 10,50 €  
Calvados | Apfelsaft | Sahne | Pumpkin Spice

### 3 GANG MENÜ 60,00 €

---

Kreieren Sie Ihr eigenes 3-Gang-Menü und probieren Sie sich durch unsere Winterempfehlung.

---

## VORSPEISEN

**Saison- und Bio-Blätte Salat** 7,90 €

Rohkost | Kirschtomaten | Walnüsse | Quinoa-Pops | Balsamico-Dressing

**Cremige Topinambursuppe** 9,80 €

Weißwein | Sahne | Haselnuss-Crumble | Trüffelöl

**Hausgebeizter Lachs** 16,80 €

Feldsalat | Meerrettich-Crème | Pumpernickel | Orange

**Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Kürbisfüllung** 15,20 €

Salbeibutter | Grana Padano-Espuma | Kürbiskerne

**Als Hauptgericht** 25,30 €

**Rote-Beete-Tatar** 14,20 €

Meerrettichcrème mit Cashews | Feldsalat | Apfel | Cornichons | Kürbiskernöl

## HAUPTSPEISEN

<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten 180g.</b>	34,00 €
Rotweinjus   Glasierte Maultasche   Butterspätzle mit Schmelze   Röstzwiebeln	
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b>	29,00 €
Preiselbeermarmelade   Pommes   Zitrone	
<b>Argentinisches Rinderfilet 200g.</b>	43,50 €
Jus mit Portweinschalotten   Geträufeltes Topinamburpuree   Glasiertes Wintergemüse   Topinamburchips	
<b>Kalbsleber „Berliner Art“</b>	26,90 €
Rotweinjus   Kartoffelpüree   Geschmorte Zwiebeln   Apfelringe   Röstzwiebeln	
<b>Geschmorte Rinderbacke</b>	28,50 €
Rotweinjus   Serviettenknödel   Selleriepuree   Glasiertes Wurzelgemüse	
<b>Ragout vom regionalen Wild</b>	29,80 €
Butterspätzle   Rosenkohl mit Speck   Preiselbeermarmelade	
<b>Gebratenes Zanderfilet</b>	29,80 €
Safran-Vanille-Espuma   Rote-Beete-Risotto   Gebratener Lauch	
<b>Gebratener Kabeljau mit Meerrettich Espuma</b>	29,50 €
Kürbis-Graupen-Risotto   Granny Smith Apfel   Geröstete Kürbiskerne   Dillöl	
<b>Gebratene Polentaschnitten mit Pilzragout</b>	24,50 €
Steinpilze und Kräuterseitlinge   Gepickelte Rote Zwiebeln   Glasiertes Wintergemüse   Petersilienöl	
<b>Risotto von der Schwarzwurzel</b>	25,00 €
Lauch   Geröstete Walnüsse   Grana Padano   Petersilienöl	

## DESSERT

**Bratapfel-Tiramisu** 9,80 €  
Mascarpone | Spekulatius | Vanillesoße | Calvados

**Spekulatius Panna Cotta** 11,50 €  
Zimt Crumble | Vanille Espuma

**Schokoladen-Lavakuchen** 13,20 €  
Blutorangen-Sorbet | Beeren | Minze

**Crème Brûlée von der Tonkabohne** 11,50 €  
Haselnuss Crumble

**Zweierlei Sorbet** 8,50 €  
Beeren | Minze

**Affogato** 6,50 €  
Vanilleeis | Espresso | Kaffeekekse



Mit dem Erlös unterstützen wir Baumpflanzprojekte unseres Partners „click a tree“.

---

**Apple Pie -Dessert Drink-** 10,50 €  
Calvados | Apfelsaft | Sahne | Pumpkin Spice

---