

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
Sauce Bechamel Geräucherte Paprika-Aioli | 14,90 € |
| Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Kürbisfüllung
Salbeibutter Grana Padano-Espuma Kürbiskerne | 15,20 € |

HAUPTSPEISEN

- | | |
|--|---------|
| Knusprige Brust & Keule von der Gans
Kartoffelstampf mit Maronen Blaukraut Orangenjus | 34,00 € |
| Gebratener Rehrücken -sous vide-
Kürbis-Polenta Gebratener Rosenkohl Glasierte Babykarotten Preiselbeerjus | 32,00 € |

DESSERTS

- | | |
|--|---------|
| Spekulatius Panna Cotta
Zimt Crumble Vanille Espuma | 11,50 € |
| Apple Pie -Dessert Drink-
Calvados Apfelsaft Sahne Pumpkin Spice | 10,50 € |

3 GANG MENÜ	60,00 €
--------------------	---------

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

VORSPEISEN

Saison- und Bio-Blättle 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

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

DRINK FOR NATURE



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

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