

Emils

GÄNSE-BUFFET

09. NOVEMBER 2024 | 18 UHR

Zur Eröffnung unseres legendären Winter-Klassikers

am tisch | zum entspannten reinkommen

LAIB & SEELE

landbrot | rustikales baguette |
gänse-rillette | orange-estragon-mayo |
balsamico-zwiebel-marmelade

vom buffet | all you can eat

GÄNSE-BOUILLON

gänse-einlage | gemüse-julienne |
hausmacher flädle

FELDI & MEHR

feldsalat | cranberry-dressing |
gepickelter hokkaido-kürbis | kirschtomätchen |
geröstete kürbiskerne
+ hauchdünner serrano schinken
+ geräucherte scheiben von der gänsebrust

OFENFRISCHER GÄNSEBRATEN

am buffet frisch tranchiert |
eigene sauce | apfel-rotkraut | grünkohl |
böhmische mehlknödel | salzkartoffeln |
marzipan-bratapfel | rotkrautsalat

APFEL-ZIMT-TIRAMISU

biskuit | lavazza bio-espresso | apfelragout |
ohne ende mascarpone-creme | zimt | weltklasse!

SCHOKO-LOTUS-BROWNIE

hausgemachter macadamia-schoko-kuchen | bourbon-
vanilleeis | lotus-creme (aus den karamell-keksen!)

apero vorweg
WINTER SPRIZZ
rosé prosecco | tonic |
apfelsaft | zimt | zitrone | thymian
auch alkoholfrei mit sekt 0,0%
digestif zum schluss
BECHEROVKA

GÄNSE-BUFFET
49 € / PERS.

inkl. Apero & Digestif

