

ZUR ERÖFFNUNG UNSERES LEGENDÄREN WINTER-KLASSIKERS

Emüls

GROSSES GÄNSE-BUFFET

FR, 13. NOVEMBER 2026 | 18 UHR

apero vorweg
WINTER SPRIZZ
rosé prosecco | tonic |
apfelsaft | zimt | zitrone | thymian
auch alkoholfrei!

digestif zum schluss
BECHEROVKA

LAIB & SEELE

landbrot | rustikales baguette |
gänse-rillettes | 2 weitere winter - dips

GÄNSE-BOUILLON

gänse-einlage | gemüse-julienne |
hausmacher flädle

SÜSSKARTOFFEL-SÜPPCHE' **V**

chili-cROUTONS | microgreens

FELDI & MEHR

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

OFENFRISCHER GÄNSEBRATEN

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

KOHLROULADE **V**

wirsing-mantel | geschmorter wurzelgemüse - mix |
champignons | dazu kräftige röstgemüse-jus |
lohrarer bio-salkartoffeln von kuhls | rotkrautsalat

APFEL-ZIMT-TIRAMISU **V**

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

SCHOKO-LOTUS-BROWNIE **V**

walnuss-schoko-kuchen | bourbon-vanilleeis |
echte lotus-creme (aus den karamell-keksen!)

MARZIPAN-BRATAPFEL **V**

lecker vanillesoße

all you can eat

GÄNSE-BUFFET

49 € | PERSON

inkl. apero & digestif

V = VEGETARISCH **V** = VEGAN