

GÄNSE ESSEN



Vom 11.11.2023 bis 27.11.2023 verwöhnen wir Sie mit einem **3 GANG MENÜ rund um die GANS** in unserem Genussraum.

GENUSSHANDWERKER – MENÜ rund um die Gans

Marinierte BLATTSALATE & glaciertes GÄNSEKLEIN in BALSAMICO-ROSMARIN JUS

Eingelegter Kürbis von Opa Knapp, gebrannte Kürbiskerne und Kürbiskernöl
(ohne Gänseklein möglich)

Knusprige GANS vom Hof Nothacker aus Liebelsberg

Gebröselte Kartoffelknödel, Semmelknödel, Gewürzrotkohl, Selleriepüree, Äpfel & Maronen

WALNUSSBROWNIE & RUMPTOPFRÜCHTE

Original Beans Schokolade, Sorbet, Crumble
oder

VANILLE & KÜRBIS

Unser Vanillerahmeis, gebrannte Kürbiskerne, Kürbiskernöl

Als vegetarische Variante im Hauptgang:

KARTOFFELRAVIOLI

Mit eingelegter Kirsche, Rahmspinat und Pecorinoschaum

Menüpreis pro Person 70 Euro

Vorbehaltlich eventuell kleinen Veränderungen.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung telefonisch unter 07052/2367 oder per Email an info@hirsch-genusshandwerk.de

Ihr Genusshandwerker mit Team

Andreas Sondelj