

# SPEZIAL MENÜ / special menu

## DAS ESSEN / the food

### RILLETTE VON DER GÄNSEKEULE A)(15)(19)(20)(31)

WILDFEIGEN IN PORTWEIN, PISTAZIE, HERZHAFTER BRIOCHE  
*rilette of goose haunch, wild figs in portwine, pistachio, savory brioche*

### KAISERGRANAT\* F)(15)(19)(22)(28)

GERÜSTETER BLUMENKOHLE, VANILLE-TOMATE, KAVIAR, BISQUE  
*langoustine, roasted cauliflower, vanilla tomato, caviar, bisque*

### CONSOUMÉ UND PRALINE VON DER GANS A)(15)(19)(20)(31)

DÖRROBST, WURZELGEMÜSE  
*consommé and praline of goose, dried fruits, root vegetables*

### BRUST UND KEULE VON DER OLDENBURGER GANS\* A)(15)(19)(20)(22)(30)(31)

MIT HIMBEERROTKOHL, VANILLEMARONEN, KARTOFFEL-KRÄUTERKLÖBEN, GEWÜRZJUS  
*breast and haunch of goose, raspberry red cabbage, vanilla chestnuts, potato-herb dumplings, jus of spices*

### GEREIFTER CAMEMBERT A)(15)(19)(20)(31)

EINGELEGTE SCHALOTTEN, KÜMMELBRIOCHE, PETERSILIENCREME, PAPRIKA  
*aged camembert, pickled shallots, caraway brioche, parsley cream, bell pepper*

### DOMINOSTEIN IN TEXTUR F)(10)(15)(19)(20)(30)(31)

LEBKUCHENMOUSSE, MARZIPANEIS, QUITTENGEL  
*domino piece in texture, gingerbread mousse, quince gel*

## DIE WEINE / the wines

Sonnenberg Riesling Alte Reben  
Weingut Metzger, Pfalz, Deutschland

Chardonnay & Weissburgunder QBA  
Weingut Johnner, Baden, Deutschland

Sherry Dry Sack, Medium Dry  
Williams & Hubert, Bodegas, Spanien

Cuvée Gaudenz QBA  
Weingut Knipsner, Pfalz

10 Years Old Tawny, Taylors Port  
Villa Nova de Gaia, Portugal

Cuvée Auslese, Weingut Kracher  
Burgenland, Österreich

**3 Gänge** 58€, mit Wein 89€ - **4 Gänge** 69€, mit Wein 106€ - **5 Gänge** 81€, mit Wein 124€ - **6 Gänge** 92€, mit Wein 141€  
**3 courses** 58€, with wine 89€ - **4 courses** 69€, with wine 106€ - **5 courses** 81€, with wine 124€ - **6 courses** 92€, with wine 141€

## VORSPEISEN / *starter*

€

### ROMANASALAT S) (5) (9) (20) (23) (27) (30)

BACON, BIO EI\*, SARDELLEN, PARMESAN, CAESAR DRESSING

*romaine lettuce, bacon, organic egg\*, anchovies, parmesan, caesar dressing*

13

### FELDSALAT V) F) (20) (23) (30)

GERÖSTETE NÜSSE, FEIGEN, KNOBLAUCHCROUTONS, HONIG-SENF DRESSING

*lamb's lettuce, roasted nuts, figs, garlic croutons, honey-mustard dressing*

13

### VARIATION VON BUTTERNUT- UND MUSKATKÜRBIS F) (5) (9) (20) (30)

OFENKÜRBIS, MOUSSE, GEL, KERNE, ÖL

*variation of butternut and nutmeg pumpkin, pumpkin out of the oven, mousse, gel, seeds, oil*

16

### RILLETTE VON DER GÄNSEKEULE A) (5) (9) (20) (30)

WILDFEIGEN IN PORTWEIN, PISTAZIE, HERZHAFTER BRIOCHE

*rilette of goose haunch, wild figs in portwine, pistachio, savory brioche*

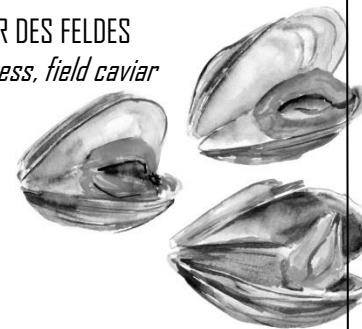
19

### GRATINIERTER JAKOBSMUSCHEL\* F) (5) (9) (20) (29)

OCHSENMARK, ERDARTISCHÖCKE, BRUNNENKRESSSE, KAVIAR DES FELDES

*scallops\* cooked "au gratin", ox core, sunchoke, watercress, field caviar*

19



*\*Aus nachhaltigem Fang und Zucht/ from certified fishing and breed  
Für Informationen bezüglich der Inhaltsstoffe wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal  
For information about the ingredients and allergens please contact our service staff*

## ZWISCHENGÄNGE / *intermediate course*

€

### SAUERKRAUTSUPPE ARABISCH F)15)19)22)

SUMAK, KRÄUTERJOGHURT, PINIENKERNE, BERBERITZEN

*„Sauerkraut“ soup, sumak, yoghurt with herbs, pine nuts, barberries*

14

### CONSOMMÉ UND PRALINE VON DER GANS A)15)19)20)22)30)

DÖRROBST, WURZELGEMÜSE

*consommé and praline of goose, dried fruits, root vegetables*

16

### GEBACKENES BIO EI\* F)15)19)20)22)30)

WINTERTRÜFFEL, SCHWARZWURZEL, SCHNITTLAUCH, GETREIDE POPCORN

*baked organic egg\*, winter truffle, black salsify, chive, cereal popcorn*

16

### KAISERGRANAT\* F)A)15)19)22)28)

GERÖSTETER BLUMENKOHLE, VANILLE-TOMATE, IMPERIAL KAVIAR, BISQUE

*langoustine\*, roasted cauliflower, vanilla tomato, caviar, bisque*

19



## HAUPTGÄNGE / *main course*



	€
<b>GEGRILLTER GRÜNER BIO SPARGEL* 200g</b> <small>V(F)15)19)23)24)31)</small> SESAM, SCHARFER QUINOA, KORIANDER, PASSIONSFRUCHT HOLLANDAISE <i>grilled green organic asparagus* ; sesame, spicy quinoa, coriander, passion fruit hollandaise</i>	23
<b>SKREI KABELJAU* AUF DER HAUT 180g</b> <small>F(A)15)19)20)27)</small> MEERRETTICH, ROTE BETE AUS DEM OFEN, ALTER BALSAMICO, PFEFFER-KIRSCHSUD <i>Skrei codfish* fried on skin, horseradish, beetroot, aged balsamic, pepper cherry brew</i>	29
<b>WEISSES HEILBUTTFILET* IN BRAUNER BUTTER 180g</b> <small>F15)19)20)27)31)</small> BLATTSPINAT, SARDELLEN, KAPERN, SALZZITRONE, BIDEIGELB <i>white halibut* in brown butter, leaf spinach, anchovies, capers, salty lemon, organic egg yolk</i>	32
<b>KROSS GEBRATENE BARBARIE ENTENBRUST 180g</b> <small>A)15)19)20)21)22)24)28)</small> STEINPILZE, SPITZKOHL, PFLAUMENJUS <i>crisp fried Barbarie duck breast, porcini, pointed cabbage, plum gravy</i>	32
<b>GESCHMORTES SHORT-RIB GREATER OMAHA 170g</b> <small>A)R)15)19)22)</small> BBQ-STYLE, BUNTER INKAMAIS, URTOMATE AUS DEM OFEN, SOUR CREAM <i>braised short-rib Greater Omaha, BBQ-style, colored Inca grain of maize, tomato out of the oven, sour cream</i>	34
<b>GREATER OMAHA RINDERFILET 180g VOM LAVASTEINGRILL</b> <small>A)R)15)19)22)31)</small> OFENSELLERIE, BACKAPFEL, RUM JUS <i>Greater Omaha beef filet from the lava stone grill, oven celery, baked apple, whiskey gravy</i>	36
<b>GREATER OMAHA ROASTBEEF 250g VOM LAVASTEINGRILL</b> <small>A)R)15)19)22)</small> GEWÜRZBIRNE, FRUCHTIGER OFENKÜRBIS, MOLEJUS <i>Greater Omaha roastbeef from the lava stone grill, spiced pear, fruity oven pumpkin, mole gravy</i>	39
<b>BRUST UND KEULE VON DER OLDENBURGER GANS</b> <small>A)15)19)20)22)30)31)</small> MIT HIMBEERROTKOHL, VANILLEMARDONEN, KARTOFFEL-KRÄUTERKLÖBE, GEWÜRZJUS <i>breast and haunch of goose, raspberry red cabbage, vanilla chestnuts, potato-herb dumplings, jus of spices</i>	38

**BITTE WÄHLEN SIE EINE ZUSÄTZLICHE BEILAGE AUF DER NÄCHSTEN SEITE.  
PLEASE CHOOSE A SIDE DISH FROM THE FOLLOWING PAGE.**

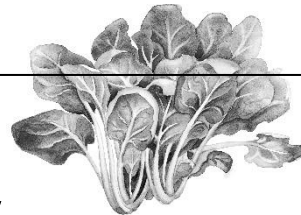
## BEILAGEN / sides €

**ABORIO RISOTTO / MIT WINTERTRÜFFEL** <sup>F)A)I9)</sup> 6/ 8,5  
PARMESAN, OLIVENÖL  
*Aborio risotto / with winter truffle  
parmesan, olive oil*

**KARTOFFELGRATIN GLASHAUS** <sup>F)I9)</sup> 6.5  
MIT KÄSEVELOUTÉ UND LAUCHSTROH  
*gratinated potatoes, cheese velouté, leek straw*  
**BACON EXTRA** <sup>S)</sup> 7  
*extra bacon*

**HERZHAFTER KAISERSCHMARRN** <sup>S)I9)20)31)</sup> 7  
MIT GRUYÈRE UND SCHWARZWÄLDER SCHINKEN  
*savory cut up pancake, Gruyère, Black forest ham*

**GETRÜFFELTER CAPPUCCINO** <sup>R)A)I9)20)</sup> 9  
KARTOFFELMOUSSELINE, KALBSJUS, CROUTONS  
*truffled cappuccino, mashed potatoes, veal gravy, croutons*



## SALATE / salads

**RUCOLASALAT** <sup>F)I5)I9)20)23)</sup> 4,5  
PARMESAN, ALTER BALSAMICO, PINIENKERNE  
*rocket salad, parmesan, aged balsamic, pine nuts*

**BLATTSALAT** <sup>F)20)23)</sup> 4,5  
KIRSCHTOMATEN, GURKE, KAROTTE, CROUTONS  
*leaf salad, cherry tomatoes, cucumber, carrot, croutons*

## GEMÜSE / vegetables €

**WOKGEMÜSE** <sup>F)21)24)27)29)</sup> 5,5  
CASHEWKERNE, CHILI, KORIANDER, SPROSSEN  
*wok vegetables, cashew, chili, coriander, sprouts*

**MUSKATKÜRBIS AUS DEM OFEN** <sup>F)I9)24)31)</sup> 6  
MIT KNOBLAUCH UND MARACUJA GRATINIERT  
*nutmeg pumpkin out of the oven, garlic, passion fruit*

**MINI ROTE BETE AUS DEM OFEN** <sup>F)I9)</sup> 6  
MALZSIRUP, KÜMMEL, HÜTTENKÄSE  
*mini beetroot out of the oven, malt syrup,  
caraway, cottage cheese*

## POMMES / fries

**SÜBKARTOFFEL POMMES** 7  
*sweet potato fries*

**KICHERERBSEN POMMES** 7  
*chick peas fries*

## SAUCEN / sauce

**KRÄUTERBUTTER** <sup>F)I5)I9)</sup> *butter of herbs* 3

**CHIMICHURRI** <sup>VF)</sup> 4

**WINTERTRÜFFEL MAYONNAISE** <sup>F)I5)I9)</sup> 5  
*truffled mayonnaise*

**SAUCE HOLLANDAISE** <sup>F)A)I9)31)</sup> 5



## DESSERT / *dessert*

€

### PASSIONSFRUCHT-PANNA COTTA F)S)I)O)15)19)20)26)30)

KOKOSNUSS, MANGSORBET, SAFRAN-VANILLECREME

*panna cotta of passion fruit, coconut, mango sorbet, saffron-vanilla cream*

12

### BANANENMOUSSE F)I)O)15)19)20)30)31)

KAKAOKROKANT, ANANASSORBET, KAFFIRLIMETTENCREME

*banana mousse, cocoa brittle, kaffir lime cream*

12

### BIRNENCLAFOUTIS MIT SAUERRAHMEIS F)I)O)15)19)20)30)31)

ZIMTCREME UND VANILLE

*pear clafoutis with sour cream ice cream, cinnamon cream, vanilla*

12

### DOMINOSTEIN IN TEXTUR F)I)O)15)19)20)30)31)

LEBKUCHENMOUSSE, MARZIPANEIS, QUITTENGEL

*domino piece in texture, gingerbread mousse, quince gel*

12

### DULCEYCREME F)A)I)O)15)16)19)20)30)31)

WEISSES SCHOKOLADENSORBET, SANDDORN, ASHANTIPRALINE

*dulcey cream, white chocolate sorbet, sallow thorn, Ashanti praline*

13

## KÄSE / *cheese*



### ROHMILCHKÄSEAUSWAHL 15)19)

VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN

*raw milk cheese selection from maître Affineur Waltmann*



€

16