

## Gänse-Essen 16. November 2024

### menü 01

- Wurzelgemüse-Kokoscremesuppe mit Cranberry-Krokant
  - Gänsebrust mit Waldpilzcremesauce <sup>g,h</sup>, Himbeer-Rotkohl und Kürbis-Herzoginkartoffeln <sup>b</sup>
  - Lebkuchencreme mit Glühweinkirschen <sup>a,b,g</sup>
- ✂ 46,50€

### menü 02

- Maronenpastete mit Granatapfel-Johannisbeergelle, rauchigen Austernpilzen und Brioche <sup>a,b</sup>
  - Gänsekeule auf Printen-Orangensauce <sup>a,b,g</sup>, rote Beete-Meerrettich-Knödel <sup>a,b,g</sup> und Dattel-Wirsing <sup>g</sup>
  - Cassismousse mit weißer Schokolade <sup>g</sup>
- ✂ 46,50€

### menü vegetarisch

- Wurzelgemüse-Kokoscremesuppe mit Cranberry-Krokant
  - Apfel-Rosmarinstampf mit Kürbisküchlein <sup>a,b,g</sup> auf Rotkohl-Feigen-Chutney
  - Lebkuchencreme mit Glühweinkirschen <sup>a,b,g</sup>
- ✂ 29,50€

## Allergene & Zusatzstoffe

Trotz sorgfältiger Herstellung können unsere Gerichte Spuren anderer Stoffe enthalten, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Diese haben wir hinter Speisen und Getränken wie folgt aufgeführt:

### ZUSATZSTOFFE

01. koffeinhaltig
02. mit Farbstoff
03. chininhaltig
04. konserviert
05. mit Geschmacksverstärker
06. geschwefelt
07. geschwärzt
08. mit Phosphat
09. enthält eine Phenylalaninquelle
10. mit Süßungsmittel hergestellt
11. kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken
12. mit Antioxidationsmittel
13. gewachst
14. taurinhaltig
15. enthält Sojaöl, gentechnisch verändert

### ALLERGENE

- a. glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse
- b. Eier und Eierzeugnisse
- c. Fisch und Fischerzeugnisse
- d. Schalenfrüchte (Nüsse) und deren Erzeugnisse
- e. Erdnüsse
- f. Soja und Sojaerzeugnisse
- g. Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- i. Senf und Senferzeugnisse
- j. Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- k. Krebstiere und Krebserzeugnisse
- l. Lupine
- m. Weichtiere, Weichtiererzeugnisse (z.B. Muscheln, Schnecken, Austern)
- n. Schwefeldioxid und Sulfite