

Wilde Gans Menü 2026

Amuse-Bouche

Vorspeise

Foie Gras
Portweinschalotten, Petersilienwurzel, Trüffel

Zwischengang

Kürbiscremesuppe
Kürbiskernöl, Maroni, Kürbischutney

Pasta

Konfierte Gänsekeule Ravioli
Beifuß, Jus, Blutorange

Hauptgang

Rosa gebratene Brust von der Gans
Blaukraut, Serviettenknödel, Grünkohl, Sellerie, Jus

Dessert

Äpfel im Stiegl-Teig
Schokomousse, Lorbeereis, Zimt

5 Gänge Wilde Gans	99 €
Weinbegleitung	5 × 0,1 ℓ / 59 €

www.reichlich-zollhaus.de