

Martins-Gans-Menu

Amuse Bouche

*Maronenschaumsüppchen
mit geräucherter Wachtelbrust*

-- *Hauptgang*

*Gefüllte Gänsekeule
mit Pflaumen und Kumquats auf Quitten-Ragout,
Rotkohlspraline, Kartoffel-Maronen-Strudel
und Cointreau-Sauce*

Dessert

*Moelleux au Chocolat
mit Orangenkompott*

3-Gangmenu 39,50 Euro

*Weinempfehlung.
Cahors Malbec-Merlot
8,90 Euro (0,2 l)*