



Gänse MENÜ

Amüse

Hausgebackenes Landbrot mit Feigensenf & Biersenf
Orangen Senfcremebutter / Prosecco Senf Quark

Maronen Creme Süppchen
Majoran / Gnocchi / Trüffelschaum

Vorspeise

Variation von der Barbarie Ente
Brust/ Rillettes in Haselnuss / Terrine
Tabouleh/Dattel/Kastanie

Erster Akt

16h Sous vide gegarte Gänsekeule
Im Rosmarin Zucker karamellisiert
Portweinjus/Petersilienwurzel/Kräuterseitling /Steckrübe

Sorbet

Blutorange trifft Limette/Kokos/Balsamico & Hibiskus

Zweiter Akt

16h Sous vide gegarte Gänsebrust
Apfel Rotkohl/ Monschauer Senf Serviettenknödel /Cranberrys
Gänse-Cassisjus

Dessert

Printenparfait trifft Schokoladen Mousse vom Monschauer Els
Zwergorangen/Vanilla frita/Vanillecreme/Crunch

Preis pro Person 69,90

Restaurant Schnabuleum
by Michael Wolf

