



# 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

