

Martins-Gans-Menu

Amuse Bouche

Poté de Faisan

*Fasanenpastete auf Quitten-Tee-Gelee-Gromulat,
Duxell von Steinpilzen und Gewürztraminer-
Weintrauben*

*Maronenschaumsüppchen
mit gebeizter Entenbrust*

--Hauptgang

Gefüllte Gänsekeule

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

Dessert

*Moelleux au Chocolat
mit Orangenkompott*

<i>3-Gangmenu</i>	<i>59,00 Euro</i>
<i>4-Gangmenu</i>	<i>71,00 Euro</i>