# ETTLINGER SCHLEMMER GÄNSE MENÜ

09. November 2022 bis 23. Dezember 2022

by leonhard bader

## VORNEWEG

Gänse-Griebenschmalz | Rillette de Oie mit Feige
Unser Hausbrot

## VORSPEISE auf der Etagere serviert

„JAGDWURST“ VON DER GANS
Linsensalat mit schwarzer Haselnuss | Pistazie

KNUSPRIGE GÄNSE-KROKETTE
Kürbiskernöl-Mayonnaise | Kürbis-Chutney

PARFAIT VON DER GÄNSELEBER
Remy Martin X.O. Cognac | Feigenmarmelade

## ZWISCHENGANG

GÄNSE-RAVIOLO
Maronenpüree | Trüffeljus | Champignons

## HAUPTGERICHT

GÄNSEKEULE „28 STUNDEN GEGART“
Bratapfel-Rotkohl | gefüllter Kartoffelknödel
Jus von der Gans mit halbgesalzener Butter gebunden

## DESSERT

LEBKUCHENMOUSSE
Zimt-Zabaglione | Sorbet von schwarzen Johannisbeeren

119,00€ FÜR 2 PERSONEN

INKLUSIVE EINER FLASCHE
CANTINA SANTI LUGANA
ODER EINER FLASCHE
2018 SOLABAL CRIANZA „RIOJA“
143,99€ FÜR 2 PERSONEN

MENÜ PRO PERSON 59,50€

ÖFFNUNGSZEITEN
Montag
17.30 - 23.00

Dienstag | Ruhetag

Mittwoch - Sonntag
12.00 - 14.30 | 17.30 - 23.00

Bitte reservieren Sie
unter dem Stichwort
„Gänsemenü“

Kirchenpl. 1 | 76275 Ettlingen
T 07243 / 21 99 399 | ratsstuben@leonhardbader.de | leonhardbader.de

© WOLFSRUDEL