

LEONHARD BADER  
KULINARIK

# BADERS GÄNSEESSEN 2023 IN DEN RATSSTUBEN

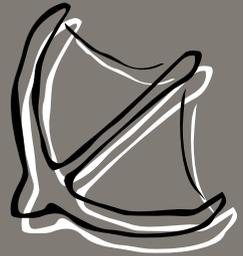
08.11. - 22.12.2023

Ein Gruß aus der Küche der Ratsstuben & Französische  
Butter | Gänserillettes | Elsässer Landbrot in der Cocotte

## VORSPEISE

### MILD GERÄUCHERTE GÄNSEBRUST & SAUTIERTE LEBER

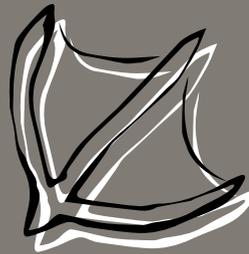
Linsen mit Trüffel | Rosenkohlblätter | geschmorter Radicchio



## ZWISCHENGANG

### TAGLIATELLE ALLA NONNA

Mit Ragout von der Gans nach Toskanischer Art  
Taggiasca Oliven | Petersilie | gezupfter Burrata



## HAUPTGANG

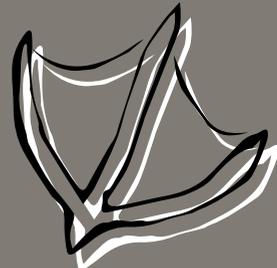
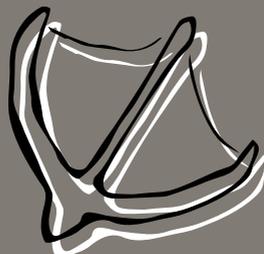
### GESCHMORTE GÄNSEKEULE AUS DEM OFEN

Sauerkirschsauce | Rotkohl | Serviettenknödel  
Maronenpüree

## DESSERT

### LEBKUCHENPARFAIT

Knusperkrokant | Zimtsauce  
eingelegte Portweinpflaumen



68 Euro pro Person