



Mönchenwerther Gänsemenü

Amuse Bouche

*Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust
mit Feldsalat und Granatapfelkernen*

und / oder

Kürbiscrèmesüppchen mit Tiefseegarnelen

*Klassischer Gänsebraten mit Rotkraut, Bratapfel,
Maronen, Gänsesauce & Kartoffelklößen*

*Quittenparfait
mit Erdnuss-Maissablé & Kumquat-Gel*

3 Gang Menü 65 €

4 Gang Menü 74 €



Vorspeisen

6 Austern „Fines de Claires“
21€

Hummermedaillons
auf Artischocken & Kräuterhollandaise
30€

Thunfischtataki mit Wakamesalat & Glasnudeln
26€

Elsässer Gänsestopfleberterrine
mit Sauternes-Gelee & Brioche
29€

Bündnerfleisch
mit Münsterkäse & Schwarzkümmelöl
26€



Suppe

Kartoffel-Consommé mit Alba-Trüffel-Flan
25€

getrüffeltes Topinambursüppchen
16€

Bouillabaisse Marseillaise
mit Rouille, Gruyère & Croûtons
17€

Vegetarisch

Rote Beete Carpaccio
mit Ziegenkäse & kandierten Nüssen
21€

gratinierte Steinpilzravioli
auf Kürbiscreme
25€

Kohlrabi-Ricotta-Strudel mit Wildkräuter-Salat,
Parmesancreme & Kürbiskern-Dressing
23€



Fisch

Rochenflügel
mit Variationen von Erbsen & Kräuteremulsion
31€

Filet vom Steinbutt mit Hummer-Safransud
& blauen Trüffelkartoffeln
35€

Fleisch

Kalbsfilet mit frischem Trüffel & Kartoffelplätzchen
43€

Entrecote vom Red Heifer Rind mit Marktgemüse,
Portweinschalotten & Pommes Tartiflette
37€

Irisches Rinderfilet mit Barolo-Sauce,
Spitzkohl & Brezelknödel
38€

Hirschmedaillon mit Hagebutten-Sauce
& geschmorten Pastinaken
36€



Dessert

Matcha Tee-Crème Brûlée mit schwarzem-Sesam-Eis
14€

Schokoladen-„Cannolo“ mit Ricottacrème & Birnen-Safran-Sorbet
16€

„Gâteau Opera“
mit weißer-Schokolade-Kaffee-Eis, Mandel-Sablé
& Bitterschokoladeneispuma
16€

Verveine Panna Cotta mit Milkschokoladen-Namelaka,
Haselnusseis & Haselnuss-Fleur de sel-Crumble
16€

New York-cheesecake mit Rotweifeigen
und Süßholz-Eis
14€

französische Käseauswahl
16€