

Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust mit Zwiebelmarmelade und eingelegtem Gemüse

Hausgemachtes Gänseschmalz mit Safran Focaccia und Feigenmarmelade

Herbstlicher Couscous-Salat mit Trauben und Feta

Suppe:

Pannonische Gänsesuppe mit frischem Estragon und Kartoffelknödel

Hauptspeise:

konfierte Gans im Duett mit Rotkraut, Birnenmousse, Serviettenknödel und Portweinjus

Gegrillter Zander mit Spinat-Tagliatelle und Herbstpilzen

Kürbiskerngnocchi mit Pecorino Schaum und konfierte Tomaten

Dessert

Kastanienmousse mit Orangen Espuma

Nougatschnitte mit Waldbeeren-Ragout

Vegane Baileys-Creme mit marinierten Früchten