

Wilde Gans Menü 2026

Amuse-Bouche

Vorspeise

Foie Gras
Quitte, Kakao, Brioche

Zwischengang

Schwarzwurzelcremesuppe
Bergkäsepraline, Trüffel

Pasta

Kürbis-Gänseravioli
Gänseessenz, eingelegte Pilze, Stängelkohl

Hauptgang

Rosa gebratene Brust von der Gans
Rotkraut, Gänsepraline, Selleriepüree

Dessert

Bratapfelknödel
Zimtbrösel, warmer Calvadossud, Creme Brûlée Eis

5 Gänge Wilde Gans	99 €
Weinbegleitung	5 × 0,1 ℓ / 59 €

www.reichlich.restaurant