



Schloss Montfort

CAFÉ · RESTAURANT · BAR

“Gans oder gar nicht”

Maronensuppe

Walnussöl / Croutons / Erbsensprossen

11

mit Schwarzwälder Schinken 15

0,1l Grauburgunder, Weingut Aufricht, Meersburg

6

Huître Dorée

In Gänsefett ausgebackene Gillardeaustaube No.4

Schnittlauch / geräuchertes Maldonsalz

9

mit 5g Ossetra Kaviar 19

0,1l Champagner Brut, Veuve Clicquot, Frankreich

14

Handgeschnittener Tatar vom Allgäuer Fleckvieh ^{pikant}

Yuzumayo / Senfsaat / gepickelte Kürbisperlen

27

klein 19

0,1l Calafuria Salento IGT, Tormaresca, Apulien, Italien

6

Zweierlei von der Oldenburger Gans ^{Brust&Keule}

Pommes Dauphine / Karottenbänder / Selleriepüree / Orangenjus

39

0,2l Chianti Classico “Riserva”, Il Gricio da San Felice, Italien

17

Goose Noire

Hausgemachte Tagliarini in Gänsejus geschwenkt

Gänseklein / Junglauch / Marktgemüse

27

0,2l Chianti Classico “Riserva”, Il Gricio da San Felice, Italien

17

Ofenfrische Tarte Tatin

Cremiges Vanilleeis / Apfelchutney / Macisblüte

15

Alle Preise verstehen sich in Euro/€ und beinhalten die MwSt. von 19%
Es können Spuren von Allergenen enthalten sein. Allergenkarte auf Anfrage.