



**Die Reichsstadt**  
Moderne aus Tradition

---

Nehmen Sie Platz im Gourmetrestaurant Die Reichsstadt  
im gemütlichen Ambiente .

Der Duft von Großmutter's Gänsebraten liegt schon in der Luft.

Außen knusprig, innen zart – und begleitet von klassischen Beilagen.

Unser Martinsgans-Menü beginnt mit einem samtigen Kartoffelrahmsüppchen  
einem knackigen Feldsalat mit Gänseleber .

So hat die Gans im Ofen noch etwas Zeit, knusprig zu werden. Ein Blick hinter die  
Kulissen lässt das Wasser im Mund zusammenlaufen:

## Unser Gänsemenü

Amuse Bouche

\*\*\*

Kartoffelrahmsuppe / Speckschaum  
Cream of potatoe soup with bacon foam

\*\*\*

Feldsalat /gebratene Gänseleber  
Cornsalad with foie gras

\*\*\*

Martins- Gans /Kartoffelpüree /  
Rotkraut / Maronen  
Goose with mashed potatoe,  
red cabbage and chestnuts

\*\*\*

Passionsfruchtsorbet / Sekt  
Passionfruit sorbet / sparkling wine

Preis pro Person € 72,--



Die Reichsstadt  
Moderne aus Tradition

---

Ein Highlight nur auf Vorbestellung und bei mindestens 4 - 6 Portionen ist natürlich, wenn man quasi eine eigene Gans vom Koch persönlich am Tisch tranchiert bekommt. Serviert wird der knusprige Gänsebraten aus dem heißen Ofenrohr dann mit Rotkohl, gefülltem Kartoffelkloß, Marzipan-Bratäpfel, glasierten Maronen und Kartoffelpüree

. Begleitet von einem guten Rotwein ist damit eigentlich schon der Tradition „Martinsgans“

Genüge getan ..

## Ganze Gans am Tisch tranchiert !!!

Amuse Bouche

\*\*\*

Ganze Gans am Tisch  
Maronen / Kartoffelpüree / Rotkraut

Preis : 190,--

Nur auf Vorbestellung

Wir wünschen Euch , jetzt schon ein schönes Gänsefest .

Familie Hummel und das gesamte Reichsstadt Team