

MENÜS WINTER 2026

MARTINSGANS MENÜ

FELDSALAT/ GLÜHWEINVINAIGRETTE/ GÄNSERILLETES

ROTKOHLCREME/HASELNUSS SPONGE

CONFIERTE GÄNSEKEULE / RAHM WIRSING /
MARONEN, KARTOFFEL KLÖSSCHEN

CRÊPES / GRANDMARNIER / ORANGENRAGOUT

68 € BRUTTO PER PERSON

VEGETARISCH

ROTE BEETE / LINSEN / CURLY CALE

KÜRBISCREME/CHIA /HARRISA

NUSSBRATEN / ROTES KRAUT/BIRNEN CHUTNEY

MARONENTARTE / PASSIONSFRUCHTSORBET

54 € BRUTTO PER PERSON

MENÜ I

GEWÜRZENTENBRUST / GERÄUCHERTE SELLERIECREME /
HAGEBUTTE

APFELKASTANIEN SÜPPCHEN / PORTWEINKARAMELL

HIRSCHRÜCKEN / SPITZKOHL / TOPINAMBUR

SCHOKOLADEN-ZIMTPARFAIT/ ORANGEN / CASHEW

68 € PRO PERSON

MENÜ II

TERIYAKI LACHS / MARINIERTER GRÜNKOHL / SESAMKNUSPER

OFENKÜRBIS / PASTINAKENPUREE / SCHLOTTENJUS

ENTENKEULE / CASSISKRAUT / KARTOFFELNUSSKNÖDEL

GLÜHWEINBIRNE / LEBKUCHENEIS

68 € BRUTTO PRO PERSON

MENÜ III

WINTERLICHER SALAT / ENTENLEBER / CRANBERRYCHUTNEY

ZANDERFILET / VANILLELAUCH / ZITRUSFRUCHT

KANINCHENKEULE / ROTWEINJUS / KARTOFFELBAUMKUCHEN

MANDELKÜCHLEIN / ZITRONENSORBET/ GRANATAPFEL

CRÊPES / PISTAZIENCREME

68 € BRUTTO PRO PERSON

EVER YACHTCLUB GASTRONOMIE TEAM
