

Waldcafé-Event – Sankt Martin

Dienstag, 11.11.2025

Liebe Gäste,
die Blätter färben sich und verlassen nach und nach ihr Baumdomizil. Es wird immer
herbstlicher – und mit dem Herbst werden auch die Gänse fatter und bereiten sich auf St.
Martin vor.

Wir laden Sie herzlich zum Gänseessen im Waldcafé ein. Lassen Sie den Alltagsstress hinter
sich und genießen Sie ein liebevoll zubereitetes Gänsemenü mit traumhafter Aussicht und
herzlichem Ambiente.

Wir freuen uns auf Sie!

Martinsgans-Menü – 4 Gänge

Pâté von der Gans

Hausgemachte Gänse Pastete / Feldsalat mit Walnuss-Dressing / Sauce Cumberland
(18 €)

Consommé von der Gans

Klare Brühe von der Gans / Maultasche mit Gänsefleisch / Wurzelgemüse
(12 €)

2erlei von der Gans – Brust & Keule

Gänsejus / Hausgemachtes Rotkohl / Maronen / Kartoffelknödel
(39€)

Symphonie von Mandel & Orange

Schokoladen-Mandelkuchen / Mandel-Whisky-Eiscreme / Orangenmousse / Crunch
(12 €)

4 Gang pro Person: 75,- €

(An diesem Tag servieren wir kein À-la-carte-Menü!)

Martinstags-Menü – vegetarisch, in 4 Gängen

Zahmer Tanzpilz - im Gemüsegarten

Zahmer Tanzpilz im Tempura Teig gebacken
Selleriecreme / gepickeltes Gemüse / Senfsaat / Shiso Kräuter / Pflücksalat
(18 €)

Kürbissuppe – als Cappuccino

Suppe vom Hokkaido & Muskatkürbis / Kokosmilchschaum
(10 €)

Wildgemüse - im Tempura Teig

Wilder Blumenkohl & Brokkoli im knusprigen Tempura Teigmantel
Rote-Bete-Linsen-Dal / Kokoscreme / Basmatireis
(22 €)

Symphonie von Mandel & Orange

Schokoladen-Mandelkuchen / Mandel-Whisky-Eiscreme / Orangenmousse / Crunch
(12 €)

4 Gang pro Person: 59,- €

(Info: Bitte das Menü, wenn möglich, vorbestellen.)

***Da wir nur über eine begrenzte Anzahl an Sitzplätzen verfügen,
bitten wir Sie, rechtzeitig zu reservieren.***

Wir freuen uns über Ihre Reservierungen. Bei weiteren Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Sie erreichen uns telefonisch unter 07121/3016861 bzw. im Internet
unter <http://waldcafe-pfullingen.de>