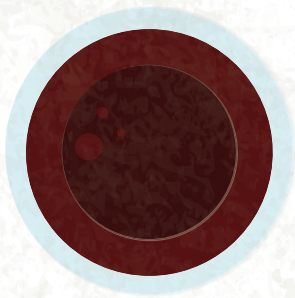
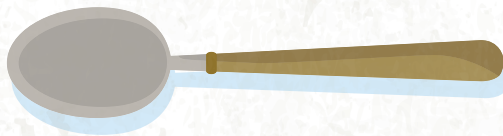
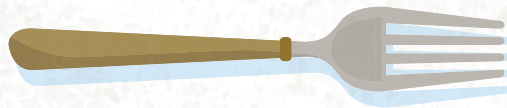
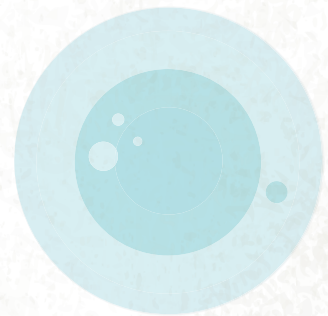
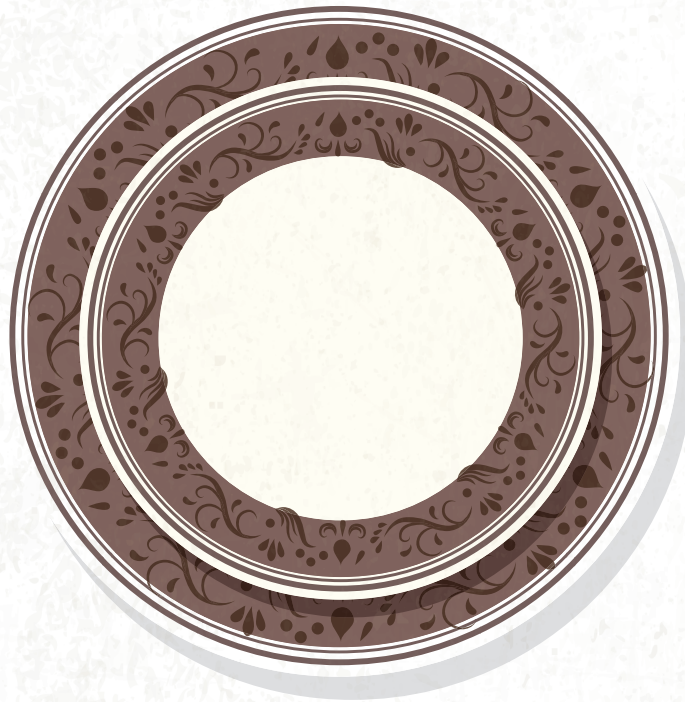
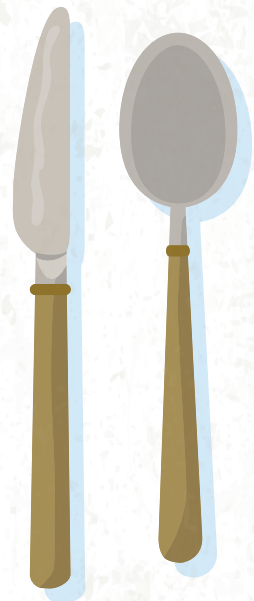


GRIMM'S HOTEL PRÄSENTIERT

Gans in 4 Gängen

13.11.2026 • 18.30 Uhr bis 21.30 Uhr



54 € p.P.

4-Gang-Degustationsmenü

79 € p.P. mit Weinbegleitung

Tischlein deck' Dich
Gonfrevillestr. 2, Teltow

Tischreservierung:
berlin-potsdam@grimms-hotel.de +49 (0)30 25 8008 2050

4-Gang-Degustationsmenü

- Gans in 4 Gängen -

AMUSE BOUCHE / Gänsebrust-Tatar, Quitte, Senf, Brioche

Fein geschnittene Gänsebrust, Quittenwürfel, Dijon-Senfcreme, eingelegte Senfkörner, Brioche, Gänsefettpulver

Finely diced goose breast, quince cubes, Dijon mustard cream, pickled mustard seeds, brioche, goose fat powder

**Amuse-Bouche nur im 4-Gang-Menü inklusive*

Cremant Grande Cuvée, Rosé, Maison Veuve Ambal, Burgund

VORSPEISE / Ganseraviolo, Steinpilz, Petersilie, Parmesan 16€

Raviolo mit geschmorter Gänsekeule, Steinpilz-Duxelles, Petersilienwurzel, Parmesan-Schaum Gänsejus

Raviolo filled with braised goose leg, porcini mushroom duxelles, parsley root, Parmesan foam, goose jus

Groh „Grohsartig“, Weissburgunder-Chardonnay, trocken, Rheinhessen

ZWISCHENGANG / Saibling, Gänsehaut, Lauch, Apfel 16€

Auf der Haut gebratener Saibling, knusprige Gänsehaut, Lauchcreme, gegrillter Lauch, grüner Apfel, Gänsejus mit Apfelessig

Pan-seared Arctic char with crispy skin, crispy goose skin, leek cream, grilled leek, green apple, goose jus with apple cider vinegar

P.J. Valckenberg, Riesling, Rheinhessen

HAUPTGANG / Gänsebrust, Pastinake, Kirsche, Kakao 28€

Rosa gebratene Gänsebrust, Pastinakenpüree, glasierte Pastinake, Sauerkirsche, dunkler Kakao-Gänsejus

Pink-roasted goose breast, parsnip purée, glazed parsnip, sour cherry, rich dark cocoa and goose jus

Campo di Marte, Rosso Piceno Superiore, trocken, Italien

DESSERT / Birne, Honig, Thymian, Buttermilch 13€

Pochierte Williamsbirne, Buttermilchmousse, Thymian-Eis, Birnengel, karamellisierte Haselnuss, Birnenchip

Poached Williams pear, buttermilk mousse, thyme ice cream, pear gel, caramelized hazelnut, pear crisp

Chateau Landion, Süsswein, Bordeaux

PREISE:

54 € p.P. 4-Gang-Menü als komplettes Menü
79 € p.P. mit Weinbegleitung

RESERVIERUNG:

030 25 8008 2050
berlin-potsdam@grimms-hotel.de