twenty9

FESTLICHE EMPFEHLUNG

GÄNSEZEIT

11. November bis Weihnachten

✦ WEIHNACHTEN IM TWENTY9 ✦



Winterliche Aromen, knusprige Gans und festliche Genussmomente. Genießen Sie unsere saisonalen Spezialitäten in weihnachtlicher Atmosphäre im twenty9.

VORSPEISEN

Feldsalat — **16,50 €**

mit feinem Speck-Dressing, gerösteten Croutons und karamellisierten Walnüssen

Maronen-Cappuccino — **9,50 €**

cremige Maronensuppe mit gebratener Gänsebrust und Zimt-Croûtons

HAUPTGERICHTE

Knusprige Gänsekeule — **42,90 €**

mit kräftigem Gänsejus, Apfelrotkohl, Maronen und Kartoffelklößen

Zarte Gänsebrust — **41,50 €**

mit feinem Portwein-Jus, Rosenkohl mit Speck und Kartoffelklößen

Gänsebraten-Duo — **44,50 €**

Gänsebrust und Gänsekeule, dazu Apfelrotkohl, Rosenkohl, Maronen, Kartoffelklöße und hausgemachter Jus

Martinsgans für 4 Personen — **149,00 €**

serviert mit Apfelrotkohl, Maronen, Kartoffelklößen und Gänsejus

Bitte 2 Tage im Voraus vorbestellen.

Pulled-Gans-Burger — **21,50 €**

zart geschmorte, gezupfte Gans im Brioche-Bun mit winterlichem Apfel-Rotkohl-Slaw, gebratenen Maronen, Preiselbeer-Mayonnaise und knusprigen Röstzwiebeln, dazu Portwein-Jus und Steakhouse-Pommes

DESSERT

Hausgemachtes Lebkuchenparfait — **11,50 €**

mit aromatischen Glühweinkirschen

twenty9

FESTIVE RECOMMENDATION

GOOSE SEASON

11 November until Christmas

CHRISTMAS AT TWENTY9



Winter flavours, crispy goose and festive moments. Enjoy our seasonal specials in a warm Christmas atmosphere at twenty9.

STARTERS

Field Salad — **€16.50**
with bacon dressing, roasted croutons and caramelised walnuts

Chestnut Cappuccino — **€9.50**
creamy chestnut soup with pan-seared goose breast and cinnamon croutons

MAIN COURSES

Crispy Goose Leg — **€42.90**
with rich goose jus, apple-red cabbage, chestnuts and potato dumplings

Tender Goose Breast — **€41.50**
with delicate port wine jus, bacon Brussels sprouts and potato dumplings

Goose Roast Duo — **€44.50**
goose breast and goose leg, served with apple-red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts, potato dumplings and homemade jus

Whole Martinmas Goose for 4 — **€149.00**
served with apple-red cabbage, chestnuts, potato dumplings and goose jus
Please pre-order 2 days in advance.

Pulled Goose Burger — **€21.50**
tender braised pulled goose in a brioche bun with winter apple-red cabbage slaw, roasted chestnuts, cranberry mayonnaise and crispy fried onions, served with port wine jus and steakhouse fries

DESSERT

Homemade Gingerbread Parfait — **€11.50**
with mulled wine cherries