

HOTEL
KÖNIG STUHL
BERG-GASTHOF
HEIDELBERG

GÄNSEKARTE

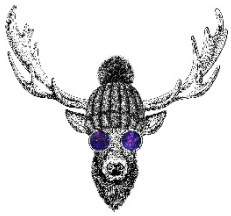
Vom 11. November 2026 – Weihnachten

VORSPEISEN

Cremige Maronensuppe
mit Brotkracherle, Thymianöl und Haselnüssen 10,90

Gänsebrust-Carpaccio
mit Preiselbeer-Balsamico-Creme, gehobeltem Grana Padano,
Rucola, Orangenfilets und gerösteten Haselnüssen 17,90

Crostini
mit Ziegenkäse-Creme, Rotebeete-Würfel,
Birnen -Chutney und kleinem Feldsalat 15,90



HAUPTGERICHTE

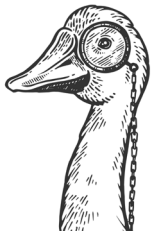
Gefüllter Hokkaido Kürbis
mit Berglinsen, Maronen und Waldpilzen auf Rotweinsauce 23,90

Ganze Keule von der Martinsgans
auf Gewürzjus mit Apfelrotkohl, Karamell-Maronen
dazu Semmelknödel 39,90

Nur mit Vorbestellung:
Ganze Martinsgans für sechs Personen
Apfel-Rotkohl, Semmelknödel, Karamell-Maronen, Gewürzjus 229,00
Als Vorspeise: Feldsalat an Kartoffeldressing mit Croutons,
Speckwürfeln und Orangenfilets

DESSERT

Hausgemachter Bratapfel
mit Vanilleschaum und Mandel-Zimt-Crumble 13,90



Änderungen vorbehalten.



HOTEL KÖNIG STUHL BERG-GASTHOF HEIDELBERG

GOOSE MENU

From 11 November 2026 – Christmas

STARTERS

Creamy chestnut soup
with crunchy bread croutons, thyme oil, and hazelnuts 10,90

Goose breast Carpaccio
with a cranberry-balsamic cream, shaved Grana Padano,
arugula, orange segments and toasted hazelnuts 17.90



Crostini
with goat cheese cream, diced beetroot,
pear chutney, and a small portion of lamb's lettuce 15,90

MAIN COURSES

Stuffed Hokkaido pumpkin
with mountain lentils, chestnuts, and wild mushrooms,
served with a red wine sauce 23.90

Whole leg of Martin's goose
in a spiced jus, served with apple-infused red cabbage,
caramelized chestnuts and bread dumplings 39.90

By reservation only:
Whole Martin's goose for six people
Includes apple-infused red cabbage, bread dumplings,
caramelized chestnuts, and a spiced jus 229,00
Starter: Lamb's lettuce with a potato-based dressing,
topped with croutons, diced bacon, and orange segments

DESSERT

Homemade baked apple
with vanilla foam and almond-cinnamon crumble 13,90



Änderungen vorbehalten.