Gänseessen im Höhencafe

Jeden Sonntag vom 8. November bis 20. Dezember 2026
NUR AUF VORBESTELLUNG







HÖHENCAFÉ KILLESBERG
EVENTS

Unser Gänseessen

WINTERLICHER GENUSS MIT AUSSICHT

GÄNSEKEULE & MENÜS

GÄNSEKEULE 38,5

Im eigenen Fett konfierte Gänsekeule mit Apfelrotkraut, Kartoffelknödel, Maronenpüree & glasierten Maronen

3-GANG-GÄNSEMENÜ 61,5

Kürbis- oder Maronensuppe oder Wintersalat

Konfierte Gänsekeule mit Beilagen

Dessert nach Wahl

4-GANG-GÄNSEMENÜ 69

Suppe nach Wahl:
Kürbis- oder Maronensuppe

Wintersalat

Konfierte Gänsekeule mit Beilagen

Dessert nach Wahl

GÄNGE ZUR AUSWAHL

SUPPEN ZUR WAHL

Kürbis- oder Maronensuppe

WINTERSALAT

Feldsalat mit Birne, Feigen, karamellisierten Walnüssen, gratiniertem Ziegenfrischkäse, Granatapfelkernen & Orangen-Vinaigrette

HAUPTGANG KONFIERTE GÄNSEKEULE

Im eigenen Fett konfierte Gänsekeule mit Apfelrotkraut, Kartoffelknödel, Maronenpüree & glasierten Maronen

DESSERT ZUR WAHL

Hausgemachte Windbeutel mit Schokoladeneis & winterlichem Beerenkompott

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Lebkuchenmousse mit Kirschragout

Die Suppen und den Salat bieten wir nicht einzeln an, sondern ausschließlich im Rahmen der Menüs. Die Kürbissuppe ist vegan, die Maronensuppe kann auf Wunsch vegan zubereitet werden.

Ein gutes Glas dazu



Wenn die Tage kürzer werden, der Höhenpark langsam zur Ruhe kommt und draußen die Winterluft Einzug hält, beginnt im Höhencafé die Zeit für besondere Genussmomente.

Der Duft von frisch zubereiteter Gans, ein gutes Glas Wein und die gemütliche Atmosphäre unseres Höhencafés – manchmal braucht es nicht viel, um den Alltag für ein paar Stunden hinter sich zu lassen.

Mit unserem traditionellen Gänseessen laden wir Sie ein, die kalte Jahreszeit von ihrer genussvollen Seite zu erleben.

Passend dazu haben wir ausgewählte Weine zusammengestellt, die unsere winterlichen Gerichte harmonisch begleiten:

STELLENRUST CHENIN BLANC TROCKEN 0,2 l · 9,5
Seine fruchtigen Aromen von Quitte, Pfirsich und Ananas harmonieren besonders schön mit unserer cremigen Maronensuppe und begleiten die winterlichen Vorspeisen mit einer angenehmen Frische.

MONTECILLO ROSADO RIOJA DOCa TROCKEN 0,2 l · 9,5
Seine frischen Aromen von Erdbeere, Himbeere und Kirsche harmonieren besonders schön mit unserem Wintersalat und begleiten auch den Apfelstrudel mit Vanillesoße.

VINOSIA ORUS PRIMITIVO TROCKEN 0,2 l · 9,5
Vollmundig, weich und fruchtbetont. Seine reifen Fruchtnoten bilden einen schönen Kontrast zum Apfelrotkraut und ergänzen die kräftigen Aromen der Gänsekeule.