



Enten-Menü 2023

gültig vom 6. November bis 30. Dezember

Vorspeise

Feldsalat mit Kartoffel-Thymiandressing
gebratene Kräuterseitlinge & knuspriger Pancetta
*Lamb's lettuce with Potato Thyme Dressing
fried king Oyster Mushrooms, crispy Pancetta*

(einzeln 15,-)

~

1 französische Wildente aus dem Ofen

In zwei Gängen serviert
Keulen, ausgelöst
Süßer Senf-Sauce, Pastinake, Rosenkohl
*Duck leg, boneless
sweet mustard, brussels sprouts, parsnip*

~

Brüste

Zimtsauce, Kürbiscrème, Maronen & Rotkohl
*Duck breast
with pumpkin cream, red cabbage, chestnuts*

(einzeln 56,-)

~

Dessert

Warmes Holunderbeersüppchen
mit Baisertropfen und Mohn-Weiße Schokolade-Eiscreme
*Warm elderberry soup with meringue drops
and poppy seed white chocolate ice cream*

(einzeln 12,50)

Menü Euro 78,-