Tageskarte

Maronen-Cremesuppe
mit geräucherter Barbarieentenbrust 9

Feldsalat mit Croutons
und **hausgeräucherter Entenbrust** 12

****

Barbarie-Entenkeule frisch aus dem Ofen
mit Apfelrotkohl, Maronen
hausgemachte Kartoffelknödel 27

Gnocchi gefüllt mit Steinpilzen
auf Pilzragout 23
- mit **gemischtem Salat** 27

Hirschragout mit frischen Champignons
hausgemachte Spätzle, frische Salate 27

Enten-Weinmenü

Herbstaperitif
***
Weißburgunder feinherb

***
Rochade Cuvée
Trocken

***

Scheurebe Springer

Feldsalat mit Croutons
und hausgeräucherter Entenbrust
***
Barbarie-Entenkeule
frisch aus dem Ofen
mit Apfelrotkohl, Maronen
hausgemachte Kartoffelknödel
***

hausgemachtes
Maronen -Tiramisu

64

inkl. Mineralwasser, Café oder Espresso
(Aperitif und Weine in 10 cl Glas)
Menüpreis ohne Getränke **54**

Schlemmermenü

Waldpilz-Ricotta-Terrine
an herbstlichem Salat
***

Duo von Kürbis- und Maronensuppe
***

Filet von der Dorade auf der Haut gebraten
an Currysauce und Beluga-Linsen
***

Quitten-Sorbet
mit AS Secco
***

Rosa Barbarieentenbrust
an Balsamico-Honigsauce
dazu Rotkohlmuss
und Kürbis-Fregola-Sarda
***

Variation von
der Williams-Birne

Menüannahme: mittags bis 13.00 Uhr

70,00

Menüannahme: mittags bis 13.00 Uhr
Mittwoch- bis Samstagabend bis 20.30 Uhr
Sonntagabend bis 20.00 Uhr