

das Beste von Ente & Wild

Wir verarbeiten Mulardenenten aus artgerechter Haltung vom Bauernhof in Gross Raden und das Wild vom Jagdbetrieb Peters aus Groß Stove.

vorweg

Fliederbeeren-Suppe 7,50 €
glacierte Apfel- und Birnenspalten

Crostinis mit Entenrilette 9,50 €
3 Scheiben geröstetes Knoblauch-Baguette, mit Entenragout belegt

Hauptsache

der Klassiker: **knuspriger Entenbraten** 23,50 €
Backobst | Apfelrotkohl
Rotweinsauce | Kartoffelklöße

Entenweißsauer - im Weckglas 16,50 €
Remoulade mit Thymian
Bratkartoffeln

Rehgoulasch 23,50 €
mit Honig & Thymian verfeinert
Kürbisgemüse | Nuß-Spätzle

Rehrücken für 2 Personen pro P. 32,50 €
- am Tisch tranchiert -
glacierte Trauben und Äpfel | Rotkohl
marinierte Feigen | Spätzle | Kartoffelklöße

danach

Birneneis 6,50 €
mit glacierten Maronen

Weinempfehlung:

Denken Sie rechtzeitig an Ihre Weihnachtsfeier
gemütlich am Kamin oder beim Schaubrennen in der Destille

Geniesser-Empfehlung

Quittenbrand
2 cl 4,50 €

Entenfestival

ganze Ente

knusprig frisch aus dem Ofen
mit Backobst gefüllt
Orangensauce | Rotweinsauce

Rotkohl | Trauben und Äpfel

Spätzle | Kartoffelklöße

perfekt für 4 Personen

140 € pro Ente

inklusive aller Beilagen

Vivanco Reserva

Rioja D.O.C

intensive Fruchtaromen

Tempranillo, Graciano

Glas 0,1l 5,00 €

Karaffe 0,2l 9,00 €

Flasche 0,75l 32,50 €