

ENTE

Menu Ente

(abends)

Amuse bouche

◆◆◆

Mausohr /

Entenklein-Krokette / Kubebenpfeffer

(18 €)

◆◆◆

unsere Entenleber-Terrine /

Feige / Brioche

(19 €)

◆◆◆

Maronensüppchen /

Enten-Ravioli / Blutorange

(15 €)

◆◆◆

Brust und Keule von der Ente / Apfel-Rotkohl /

Serviettenknödel/ Quitte

(42 €)

◆◆◆

Spekulatius Cheesecake/

Bratapfel-Eiscreme / Karamell

(14 €)

Menu 3/4/5 G 64/74/84 €

Nic's Weinempfehlung

zur Entenleber-Terrine, eine kleine Rarität!

1996 Grand Enclos du Château de Cérons

Ein Süßwein aus dem GravesGebiet,
100 Semillon, Honig, Akazie, Dörrobst,
kraftvolle Eleganz

10cl 12 €

◆◆◆

2011 Chateau Tour-Bicheau, Graves

wundervoller Rotwein aus Merlot und
Cabernet Sauvignon.

Brombeere, Johannisbeere, schwarzer Pfeffer,
etwas Leder, Erde, feine Tanine.

15cl 14 €