



VERWÖHNMENÜ "RUND UM DIE ENTE"

Variation

mit gebratener Leber ,Terrine an Kürbis-Chutney &
Entenschinken mit Portwein-Zwiebel

Asiatische Entenconsommé

mit Gemüsestreifen, Entenfrühlingsrolle,
Shitake und Buchenpilzen

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust

auf Hagebuttensoße mit zweierlei
Pastinake & Maronenkartoffeltaler

Heidelbeer-Schmand-Küchlein

mit Apfel-Zimtmousse, Muskatkürbissorbet und
Kokosblütenschaum

Menü 49,75 Euro



VORSPEISEN

Vorspeisenteller

Sechs kleine Köstlichkeiten zum Teilen oder allein genießen
14,75 Euro

Fasanenkraftbrühe mit altem Sherry

mit frischen Buchenpilzen und Kräuter Crepe
9,00 Euro

Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen
8,00 Euro



ENTE

Halbe Holsteiner Ente

mit Pflaumensoße, Rotkohl,
Preiselbeerapfel und Kartoffeln

25,75 Euro

Geschmorte Barbarie-Entenkeule*

auf Majoransoße
mit Rotkohl und Kartoffelklößen

19,25 Euro

*Die Barbarie Ente kommt aus Frankreich,
sie ist fettärmer als die Holsteiner Ente,
dennoch genauso saftig und aromatisch.



FISCH

Zanderfilet gebraten

auf Blattspinat
mit Dijoner Senfsoße und Salzkartoffeln
25,75 Euro

Bachsaibling "blau" vom Seehof

mit zerlassener Butter,
Sahnemeerrettich und Salzkartoffeln
27,75 Euro

VEGETARISCH

Filo-Törtchen

mit Hokkaidokürbis, Grünkern, Shiitake und Zucchini gefüllt
mit Feldsalat auf Tomatensoße
16,75 Euro



FLEISCH/WILD

Original Wiener Kalbsschnitzel

mit Bratkartoffeln und buntem Salatteller

21,75 Euro

Rehrücken ab 2 Personen

mit frischen Pilzen der Jahreszeit,
Rotkohl, Mandelbrokkoli, Johannisbeersoße, Spätzle und Kroketten

44,00 Euro **pro Person**

Rehfiletspitzen in Morchelrahmsoße

mit Feldsalat und hausgemachten Spätzle

36,75 Euro

Medaillons vom Hirschkalbsrücken

auf Brombeerrahmsoße, Mandelbrokkoli,
Pilzstrudel, und Kartoffelkrapfen

33,50 Euro



SÜSSE VERFÜHRUNG

Dreierlei Crème Brûlée

mit frischen Beeren

9,00 Euro

Zwetschgenterrine

mit Pistazien, Mandeln,
Salzkaramel-Eis und Slivowitzsahne

9,00 Euro

Kugel Eis nach Wahl

Vanille, Erdbeer, Schokolade,
Walnuß, Zitrone, Stracciatella,...
und immer wechselnde Eissorten nach Saison

2,00 Euro pro Kugel, Sahne 0,50 Euro