



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/GANS

Halbe Holsteiner Ente

mit Pflaumensoße, Rotkohl,
Preiselbeerapfel und Kartoffeln

25,75 Euro

Geschmorte Barbarie-Entenkeule

auf Majoransoße
mit Rotkohl und Kartoffelklößen

19,25 Euro

Geschmorte Gänsekeule

mit Marzipan-Bratapfel auf Rosinensoße,
Rotkohl, Maronen in Apfel-Karamel und Klöße

36,50 Euro



FISCH

Zanderfilet gebraten

auf Blattspinat
mit Dijoner Senfsoße und Salzkartoffeln
26,75 Euro

Bachsaibling "blau" vom Seehof

mit zerlassener Butter,
Sahnemeerrettich und Salzkartoffeln
27,75 Euro

Karpfen "blau"

zweimal serviert
mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter und Sahnemeerrettich
28,00 Euro

VEGETARISCH

Filo-Törtchen

mit Hokkaidokürbis, Grünkern, Shiitake und Zucchini gefüllt
mit Feldsalat auf Tomatensoße
17,50 Euro



SÜSSE VERFÜHRUNG

Dreierlei Crème Brûlée

mit frischen Beeren

9,00 Euro

Zwetschgenterrine

mit Pistazien, Mandeln,
Salzkaramel-Eis und Slivowitzsahne

10,75 Euro

Kugel Eis nach Wahl

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

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