



# MÄRZ-ENTE IN VARIATIONEN

**5. BIS 15. MÄRZ 2026**

**WENN DIE TAGE LÄNGER WERDEN UND DER FRÜHLING ANKLOFFT, WIDMEN WIR UNS FÜR ZWEI WOCHEN EINEM KLASSIKER DER FEINEN KÜCHE: DIE ENTE - VIELSEITIG INTERPRETIERT, VON ELEGANT BIS HERZHAFT**

**GERÄUCHERTE ENTENBRUST, FEIN TRANCHIERT  
RUCCOLA AN ZITRUS-VINAIGRETTE, GRANATAPFEL  
GERÖSTETE BAUMNÜSSE  
21.00**

**ROSA GEBRATENE ENTENBRUST AN EINER REDUZIERTEN ORANGENSAUCE  
KARTOFFELGRATIN  
GLASIERTE KAROTTEN  
41.00**

**ODER**

**ENTENFILET-STROGANOFF IN FEINER RAHMSAUCE MIT SENF UND ESSIGGURKE  
KARTOFFELSTOCK UND ROTKRAUT  
39.00**

**VEGETARISCHE KOMPOSITION:  
LEICHT KARAMELLISIERTES SELLERIE-STEAK MIT THYMIAN  
AN EINER LEICHTEN ORANGENSAUCE  
UND KARTOFFELGRATIN  
31.00**

**MOUSSE VON DUNKLER SCHOKOLADE (70% KAKAO)  
ORANGENKOMPOTT, FEINE ZESTEN  
16.00**

*selbstverständlich*

*regional, saisonal, hausgemacht und qualitätsbewusst*

