



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: DER 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

