

„Entlich“ Winterzeit Winter menu

Ziegenkäsetaler | Feldsalat | Quittenchutney | Brickteig Körbchen
Goat's cheese taler | lamb's lettuce | quince chutney | brick dough baskets
2023 Sauvignon Blanc Dreisatz | Deutschland | Rheinhessen | Weingut Kitzer

Kürbis-Apfelcremesuppe | Kürbiskerne | Kürbis Öl
Cream soup of pumpkin and apple | pumpkin seeds | pumpkin oil
2022 Dreisatz Rosé | Deutschland | Rheinhessen | Weingut Kitzer

Krosse halbe Ente (Brust & Keule) | Cassis-Rotkohl
kleine Kartoffelklöße | Brösel
*Roasted duck (breast & leg) | cassis red cabbage | small potato dumplings
breadcrumbs*
2021 Primitivo di Manduria DOC Costarossa | Italien | Apulien | Surani

Winterlicher Cheesecake | Zwetschgenkompott
Winter cheesecake | plum compote
2023 Riesling Geisser | Deutschland | Pfalz | Weingut Geisser

Menüpreis | menu cost

3 Gänge | 3 course 48,00 €

4 Gänge | 4 course 56,00 €

Weinbegleitung | wine accompaniment

3 Gänge | 3 course 20,00 €

4 Gänge | 4 course 25,00 €

Korrespondierende Weinbegleitung | corresponding wine
Pro Gang 1 Glas Wein 0,1l,
inklusive eines Prosecco Spumante Rosé | Cecilia Beretta | Italien
1 glass of wine 0,1l per course, including a Prosecco as an aperitif
(Änderung der Jahrgänge vorbehalten | *The vintages are subject to change*)