

# Entenstuben



Fabian Denninger

## - Fränkischer Spargel -

### Virtuelles Sternemenü

**Samstag 10.04.2021**

Vorbestellung so früh als möglich bis spätestens 09.04.21 um 12 Uhr

Abholung Samstag 10.04. 14-16 Uhr

**Hinweis:** Die Speisen werden **kalt** zur Abholung bereitgestellt

### Salat vom fränkischen Stangenspargel

Landschinken

• • •

### Spargelcreme

Lachs / Bärlauch

• • •

### Rosa Entenbrust

Spargel -Morchelragout / Kartoffel

• • •

### Geschmorter Rhabarber

Joghurt / Mohn

**79 € p.P.**

(inkl. Finishing Order & Menü )  
(zur Selbstabholung)

### Jetzt auch mit Weinbegleitung

sechs mal 0,2l korrespondierender Wein vom Weingut Meier + Schmidt

39€ p.P.

### Wahlweise mit

Hausgebackenem Baguette & Gewürzdip 4,90 €

Kaviar in 30g - 49€ / 50g - 79€

### Weinempfehlung

2015er Silvaner Winzersekt Brut			
Weingut Rudolf May	Franken	0,75 l	29€
2018er Silvaner „Herbstblut“			
Weingut Franziska Schömig	Franken	0,75 l	26€
2012 / Cuveé „Entenstuben“ / trocken			
Weingut Meier-Schmidt	Franken	0,75 l	28€

Wir bitten Sie die Bestellung bei Erhalt zu kontrollieren - im Nachgang keine Haftung!