

Abendmenü

Gebratene Jakobsmuschel

Fenchel / Basilikum / Wassermelone

• • •

Fermentierter Spargel

Olive / Kartoffel

• • •

Gebratener Heilbutt

Steinpilz / Feige / Süßkartoffel

• • •

Sautiertes Kalbsbries

Zwiebel / Essig / Erbse

• • •

Fränkisches Reh

Kohlrabi / Brombeere / Topfen

• • •

Handgeschöpfter Ziegenkäse

Pfifferlinge / Sanddorn

• • •

Sorbet von Fichtensprossen

Himbeere / weiße Schokolade

139 / 199*

wahlweise Royal Berlin Kaviar 19

* mit Weinbegleitung / Alkoholfreier Begleitung
auch in 5 oder 6 Gängen möglich
für Allergene fragen Sie das Servicepersonal

Änderungen Vorbehalten

Entenstuben

Fabian Denninger



Abendmenü vegetarisch

Gebratener Tofu

Fenchel / Basilikum / Wassermelone

• • •

Fermentierter Spargel

Olive / Kartoffel

• • •

Sautierte Steinpilze

Feige / Süßkartoffel / Tempeh

• • •

Cremiges Risotto

Erbse / Zwiebel

• • •

Gebratenes Topfenbrot

Kohlrabi / Brombeere / Avocado

• • •

Handgeschöpfter Ziegenkäse

Pfifferlinge / Sanddorn

• • •

Sorbet von Fichtensprossen

Himbeere / weiße Schokolade

139 / 199*

wahlweise Royal Berlin Kaviar 19

* mit Weinbegleitung / Alkoholfreier Begleitung
auch in 5 oder 6 Gängen möglich
für Allergene fragen Sie das Servicepersonal

Änderungen Vorbehalten