

Abendmenü

Genuss aus Speis & Trank

Gebratene Jakobsmuschel

Rote Beete / Joghurt

• • •

Lauwarmer Hummer

Steckrübe / Dashi / Wakame

• • •

Gebratener Seeteufel

Pastinake / Kiwi / Pinienkern

• • •

Geräucherte Entenbrust

Blumenkohl / Pistazie

• • •

Rosa Kalbsfilet

Karotte / Spinat / schwarzer Knoblauch

• • •

Fourme d'Ambert

Birne / Chicorée / Walnuss

• • •

Eis vom grünen Kaffee

Mohn / Zwetschge

199 / 139*

optional mit Royal Berlin Kaviar 19

Entenstuben

Fabian Denninger



Abendmenü vegetarisch

Genuss aus Speis & Trank

Marinierte Rote Beete

Joghurt / Wildkräuter /

• • •

Gebratener Tofu

Steckrübe / Dashi / Wakame

• • •

Pinienkern-Risotto

Kiwi / Pastinake

• • •

Gebackener Blumenkohl

Pistazie / Tempeh

• • •

Karotten-Spinat-Flan

Spinat / Topfenbrot / Karotte

• • •

Fourme d'Ambert

Birne / Chicorée / Walnuss

• • •

Eis vom grünen Kaffee

Mohn / Zwetschge

199 / 139*

optional mit Royal Berlin Kaviar 19

Restaurant Entenstuben by Fabian Denninger
Änderungen Vorbehalten

Restaurant Entenstuben by Fabian Denninger
Änderungen Vorbehalten