

# abendmenü

Genussmoment aus Speis & Trank

## Amuse Gueule

kleiner Einstieg ins Menü



## Confierter Saibling

Mango / Fenchel



## Norwegischer Skrej

Grünkohl / Speck



## Kanadischer Hummer

Artischockeneintopf



## Iberico "Secreto"

Mandarine / Erbse



## Rosa Entenbrust

Karotte / Lauch / Topfen



## Dessert vor dem Dessert

kleiner Gruß aus der Patisserie



## Araguani-Schokolade

Wasabi / Rote Beete

225 | 155\*

wahlweise mit "Royal Berlin Kaviar 21"  
Portion weißer Trüffel 21

\* ohne Begleitung von Trank (Hausgemachten, Weine, etc.)  
Für Allergene fragen Sie das Servicepersonal.

GENUSS ERLEBEN  
**enten  
stuben**  
by Fabian Denninger



ENTENSTUBEN  
FABIAN DENNINGER

# vegetarischesmenü

Genussmoment aus Speis & Trank

## Amuse Gueule

kleiner Einstieg ins Menü



## Feldsalat

Sonnenblume / Feige



## Blaukraut

Apfel / Mandel



## Bio-Ei

Lauch / Linse



## Spinat

Artischocke



## Sellerie

Kartoffel / Zitrone



## Dessert vor dem Dessert

kleiner Gruß aus der Patisserie



## Araguani-Schokolade

Wasabi / Rote Beete

225 | 155\*

wahlweise mit "Royal Berlin Kaviar 21"  
Portion weißer Trüffel 21

\* ohne Begleitung von Trank (Hausgemachten, Weine, etc.)  
Für Allergene fragen Sie das Servicepersonal.

GENUSS ERLEBEN  
**enten  
stuben**  
by Fabian Denninger