

abendmenü

Genussmoment aus Speis & Trank

Amuse Gueule

kleiner Einstieg ins Menü



Lauwarmer Hummer

Orange / Chicorée



Confierter Saibling

Graupe / Gurke / Minze



Bretonischer Seeteufel

Blutwurst / Steckrübe



Sautiertes Kalbsbries

Sellerie / Dattel



Rosa Entenbrust

Trüffel / Schwarzwurzel



Dessert vor dem Dessert

kleiner Gruß aus der Patisserie



Schokolade

Acovado / Pomelo

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



Geschmorte Rote Beete

Apfel / Sesam



Kohlrabi

Dashi / Wakame / Pilz



Schwarzwurzel - Tagliatelle

Trüffel / Bio-Eigelb



Trachanas Xinos "Nudel-Risotto"

Aubergine / Walnuss



Spitzkohl im ganzen gegart

Estragon / Einkorn



Dessert vor dem Dessert

kleiner Gruß aus der Patisserie



Schokolade

Acovado / Pomelo

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