



## Unsere Entenwochen

Der Herbst ist ja generell die Zeit für deftige Speisen wie Entenbraten, Wild und viele leckere Bratengerichte.

Die Enten & Gänsezeit beginnt traditionell mit dem Martinstag. Der Legende nach soll Sankt Martin, ein römischer Soldat, seinen Mantel mit einem frierenden Bettler geteilt haben – ein Sinnbild der Nächstenliebe. Am 11. November wird daher diese gute Tat mit dem Martinstag gefeiert. Laternenumzüge, Martinsfeuer und das “Martinsweck” – ein Männchen aus Hefeteig für die Kinder – lassen diesen Tag zu einem besonderen Ereignis für viele Familien werden.

### Vorspeise

Geräucherter Entenschinken  
Nüssli-Salat | Feigen Chutney | Kandierte Pekannüsse

14,50 €

### Suppe

Enten Consommé  
Kaspressknödel | Wurzelgemüse Julienne

9,50 €

### Hauptgang

Halbe knusprige Bauernente aus dem Rohr  
in eigenem Safter´l | Kartoffel Knödel | Gewürz-Blaukraut  
Geschmorter Boskop & Maronen

39,50 €

### Dessert

Gefüllte Vollmilch-Sphäre  
Pariser Croissants Eis | Salz Karamell Crispy | Maraschino Kirschsauce

15,50 €

**3-Gang Menü 59,00 €**

Suppe / Hauptgang / Dessert

**4-Gang Menü 69,00 €**

Vorspeise / Suppe / Hauptgang / Dessert




## Vorspeisen

### Frisch und knackig

Beilage von Herbstlichen Salaten mit Trüffel Walnussdressing  
Marinierte Rote Bete, Schloten, Rübchen und Weißbrotkrusteln

7,50 €

### dazu servieren wir wahlweise:

Knuspriger Ziegentaler   Kürbis-Sanddorn Chutney 	klein	14,50 €
	groß	19,50 €
Pikante Chili-Rinderstreifen	klein	16,50 €
	groß	21,50 €
Rosmarin-Knoblauchgarnelen	klein	19,50 €
	groß	25,50 €

### Souwl für Leib & Seele

Bowl von Winterlichem Gemüse & Vegane Köfte  
Aktivierter Rotkohl | Safran-Moghrabieh | Pistazien | Harissa Hummus

15,50 €

## Suppe

### Vegane Versuchung

Kürbiscremesuppe | Shiitake Wan tan | Meerrettich

9,50 €

Alle Speisen können Spuren von Nüssen enthalten.

Wir haben die Vegetarischen  und die Veganen  Speisen für Sie gekennzeichnet.



## Vegetarisch & Vegan

### Allerlei Kohl



Variation vom Heimischen Blumenkohl

Aronia Beeren | Pecannüsse | Petersilien Pesto

23,50 €

### Italienischer Winter



Risone Risotto | Gebratener Radicchio Chioggia

Pistazien Crunch | Geschmorte Baby Birne

23,50 €

## Fischgerichte

### Der Winter naht

Gebratener norwegischer Kabeljau

Krustentier Bisque | Geschmorte Pastinaken | Bohnen Spagetti

27,50 €

## Fleischgerichte

### „Vienna Calling“

Gebackenes Wiener Kalbsschnitzel | Kartoffelgröstl

Gurken-Dillsalat | Wildpreiselbeeren | Zitronen Schnitz

29,50 €

### Purer Genuss

250g Premium Rib Eye | Kampot Pfeffer Jus

Zweierlei von der Möhre | Röstzwiebel Krapfen

39,50 €

Alle Speisen können Spuren von Nüssen enthalten.

Wir haben die Vegetarischen  und die Veganen  Speisen für Sie gekennzeichnet.



## Desserts

### **Süßer Moment**

Unser süßer Moment - eine kleine Süße Verführung  
mit einer Tasse duftendem Espresso

8,50 €

### **Mandelblüte**

Variation von spanischen Mandeln  
Spekulatius Crumble | Maraschino Kirschsorbet

14,00 €

### **Möhrchen Traum**

Karottentorte | Frischkäse Creme  
Sanddorn gel | Walnuss Crunch | Mascarpone Tonkaeis

14,50 €

### **Zum Schluss das Beste ...**

Rohmilchkäseauswahl vom fränkischen Affineur Waltmann  
Tessiner Feigensenf | schwarze Walnüsse | Früchtebrot

17,50 €

## Eis (Kalte) Verführung

Exklusiv für Sie, unsere hauseigenen und saisonalen Sorbets und Eiskompositionen.  
Serviert mit viel Liebe.

### **„Die Cremigen“**

Bergmilch-Joghurteis | Salzbutterm-Karamelleis | Valrhona-Schokoladeneis mit Brownie Stückchen  
Madagaskarvanilleeis | Piemonteser Haselnusseis

Je Kugel 3,90 €

### **„Die Fruchtigen Sorbet“**

Mandarinen | Maraschino Kirsche | Husumer Sanddorn | Himbeere

Je Kugel 3,90 €

Wir wünschen uns, dass Sie eine genussvolle Zeit in unserem „elies“ verbringen  
Haben Sie ein Anliegen, wenden Sie sich bitte immer umgehend an uns.

**Ihre Dorfbewohner**