

Die Küche empfiehlt
the citchen recommends

Schöffelhofer

½ gebratene Barbarie Ente

klassisch gefüllt

Die Enten bekommen wir jede Woche frisch aus Frankreich geliefert.

mit Kartoffelklößen, Apfelrotkraut & Grünkohl

½ roast duck with potato dumplings, red cabbage and green cabbage

21,50 €

Wenn Sie sich die halbe Ente mit einer 2. Person teilen möchten
Kartoffelklöße mit Apfelrotkraut und Sauce

7,50 €

Gänsekeule mit Kartoffelklößen, Apfelrotkraut & Grünkohl

goose leg with potato dumplings, red cabbage and greene cabbage

20,50€

Dessertempfehlung

Rotweinflaumen mit feiner Zimtnote
auf Panacotta Creme

4,50 €

Weinempfehlung zum Geflügel

Doppio Passo

Primitivo Salento, trocken und sehr samtig

0,25 8,- €