



## Unsere Empfehlungskarte

Wir ergänzen unsere Standard-Speisekarte durch Gerichte, die **nur für kurze Zeit** auf der Karte zu finden sind und den dazu passenden Weinen.

### Apéritif

€

Hausgemachter Gin & Tonic   alkoholfrei .....	6,20
Aperol   Lillet Wild Berry   Hugo   Pink Gin   Gin Tonic .....	je 7,80
Sarti Spritz   Portwein & Tonic	
Prosecco <sup>14</sup> .....	0,1l   4,50
Champagner   Pasqual Doquet   Blanc de Blancs   kbA <sup>14</sup> .....	0,1l   11,50

### Vorspeise

Vegane Hokkaido-Kürbissuppe   Kokosmilch   Kernöl   Croutons <sup>1</sup> .....	7,40
---	------

### Hauptspeise

Ente ohne Ente   Kartoffelklöße mit Quittenrotkraut <sup>1 9 14</sup> .....	21,50
dazu Backobst-Maronensauce – alles vegan gekocht -	
Halbe ausgelöste Bauernente groß aus dem Ofen .....	33,00
davon nur die Entenbrust, rosa gebraten .....	27,50
davon nur die kleinere Entenkeule .....	19,50
alle auf Quittenrotkraut, Kartoffelklöße und Maronen-Cranberryjus <sup>1 9 14</sup>	

### Weißwein Empfehlung

2022   Blanc de Noirs vom Spätburgunder   trocken   Kaufmann   Demeter .....	0,7l   31,50
2021   Message in a Bottle   IGT Toskana   Trudie & Sting   kbA .....	0,7l   36,00
2023   Pecorino Civitas   Terre di chieti   Demeter .....	0,7l   37,00