

WeinGut

Restaurant & Weinbar

Donnerstag, den 06.12.2018

Vorspeisen

„Suppe mit Sinn“ -

Enten-Consommé mit Trauben, Kräuterseitlingen & Estragon	9.00
Entenleber-Parfait mit Beten, Birne, Endivie & Waldbeerbalsamico	11.00
Eisbein mit Sauerkrautpüree, Kerbelknolle, Senf & Aprikose	11.00
Gebeizter Steinbutt mit schwarzem Rettich, Gurke & Mandarine	13.00

Hauptgänge

Geschmorte Ochsenbacken mit Schwarzwurzeln, Steckrübe, Flower Sprout & Zwetschgen	24.00
Gebratenes Filet von der Goldbrasse mit Miesmuschel Rosenkohl, Süßkartoffel & Apfel	25.00
Hirschkalbsrücken mit Dattel-Jus, Puntarella, Spitzpaprika & Pampelmuse	29.00
Brandenburger Land-Ente in zwei Gängen: Geräucherte Entenbrust mit Grünkohl, Dörripflaume & Haselnuss Confierte Entenkeule mit Preiselbeer-Jus, Rotkohl & Romanesco	35.00

Dessert & Käse

Spekulatius-Quitten-Törtchen mit Punsch-Parfait	10.00
Schokoladen-Savarin mit Nougat-Mousse & Feigen-Parfait	10.00
Käseauswahl mit Trauben-Chutney & Früchtebrot	klein 8.00 groß 15.00

WeinGut

Restaurant & Weinbar

Enten-Menü

(ab 20 November bis 22 Dezember)

Enten-Consommé mit Kräuterseitlingen,
Trauben & Estragon

Entenleber-Parfait mit Birne, Beten & Endivie

Geräucherte Entenbrust mit Grünkohl,
Haselnuss & Dörrpflaume

Confierte Entenkeule mit Preiselbeer-Jus,
Rotkohl & Romanesco

Spekulatius-Quitten-Törtchen
mit Punsch-Parfait

58.00€