

WINTER SCHMANKERL 2024

English version on the backside

WALDPILZ CONSOMMÉ

€ 8,50

Steinpilz-Ravioli_{a,c} | Schnittlauch

ENTENSTRUDEL

€ 14,90

gezupftes Entenfleisch | Blätterteig_{a,c} | Crème fraîche |
Feldsalat | Cranberry-Dressing_{1,5,1}

ENTENBRUST

€ 26,90

Rotweinsauce_{a,g,l} | Bohnen_g | Birnenragout |
Kräuter-Kartoffelpüree_g

GEBRATENES WILDSCHWEINFILET

€ 26,90

im Walnussmantel_{a,c,g} | Rotweinsauce_{a,g,l} |
Rotkohlstrudel_{a,c,g} | Kartoffelstroh

HALBE BAUERNENTE

€ 24,90

aus nachhaltiger regionaler Aufzucht aus der Wesermarsch

Orangensauce_{1,5,a,g,i,l} | Rotkohl_{a,g} | Kartoffelklöße_g

HIRSCHGULASCH

€ 22,90

Waldpilze | Perlzwiebeln | Cranberries_{1,5,1} |
Kartoffel-Walnuss-Klöße_{a,c,g}

KNUSPRIGES BRATAPFELMOUSSE

€ 9,50

Blätterteig_{a,c} | Bratapfelmousse_{c,g} | Mandelsplitter

Unsere Empfehlung ↘

HUBERTUSPLATTE (AB 2 PERSONEN)

p.P. € 34,90

¼ Bauernente | Hirschgulasch_{2,3,8,a,g,j} | 2 Medaillons vom
Wildschweinfilet | 2 Entenröllchen_{a,c} | Waldpilze_g | zweierlei Saucen |
Bohnen_g | Rotkohlstrudel_{a,c,g} | Kartoffel-Walnuss-Klöße_{a,c,g} | Kartoffelstroh

Passende Weine ↘

GRECIA ROSÉ NEGROAMARO SALENTO g.g.A.

CANTINE PAOLOLEO | APULIEN | ITALIEN

Kirschrosa, lebendig, leuchtende Farbe. Duft von
kleinen roten Früchten wie Himbeere und Erdbee-
re. Das ursprünglichste Merkmal zeigt
sich in einem Hauch von mediterranen, aromati-
schen Kräutern. Frischer Geschmack, angenehmes
Volumen und elegante Nachhaltigkeit.

0,20 L | € 6,90
0,75 L | € 23,00

CORTE BRÀ AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA DOCG

WEINGUT SARTORI | VERONA

Intensiver Rotwein, der mit zunehmendem Alter ins
Granatrot tendiert. Das Bouquet ist breit und komplex
mit Noten von Marmelade aus roten Früchten und
Gewürzen. Es stechen Düfte von Kirsche, Trocken-
früchten und Tabak hervor. Bei der Verkostung besitzt
dieser Wein außergewöhnliche Kraft und Eleganz.

0,75 L | € 65



WINTER DELICACIES 2024

Deutsche Version auf der Rückseite

WOODLAND MUSHROOM CONSOMMÉ € 8,50

Woodland mushroom Ravioli_{a,c} | Chives

DUCKSTRUDEL € 14,90

Plucked duck meat | puff pastry_{a,c} | crème fraîche | lamb's lettuce | cranberry dressing_{1,5,l}

DUCK CHEST € 26,90

Red wine sauce_{a,g,l} | beans_g | pear ragout | herb-potato puree_g

ROASTED WILD BOAR FILLET € 26,90

Coated with walnut_{a,c,g} | red wine sauce_{a,g,l} | red cabbage strudel_{a,c,g} | potato straw

HALF PAWN DUCK € 24,90

from sustainable regional rearing in the Wesermarsch region

Orange sauce_{1,5,a,g,i,l} | red cabbage_{a,g} | potato dumplings_g

DEER GULASCH € 22,90

Woodland mushrooms_{2,3,8,a,g,j} | pearl onions | cranberries_{1,5,l} | potato-walnut dumplings_{a,c,g}

CRISPY BAKED APPLE MOUSSE € 9,50

Puff pastry_{a,c} | baked apple mousse_{c,g} | almond slivers

our recommendation ↘

HUBERTUSPLATTE (FROM 2 PERSONS) p.P. € 34,90

¼ farm duck | deer goulash_{2,3,8,a,g,j} | 2 medallions of wild boar fillet | 2 duck rolls_{a,c} | woodland mushrooms_g | 2 sauces | beans_g | red cabbage strudel_{a,c,g} | potato-walnut dumplings_{a,c,g} | potato straw

matching wines ↘

GRECIA ROSÉ NEGROAMARO SALENTO g.g.A.

CANTINE PAOLOLEO | APULIA | ITALY

Cherry pink, lively, bright color. Scent of small red fruits such as raspberry and strawberry. The most original characteristic is a hint of Mediterranean aromatic herbs. Fresh taste, pleasant volume and elegant persistence.

0,20 L | € 6,90
0,75 L | € 23,00

CORTE BRÀ AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA DOCG

SARTORI WINERY | VERONA

Intense red wine that tends towards garnet red with age. The bouquet is broad and complex with notes of red fruit jam and spices. Scents of cherry, dried fruit and tobacco stand out. When tasted, this wine has exceptional power and elegance.

0,75 L | € 65

