ENTE

Jeden Freitag und Samstag im November

Entenmenü

Für alle, die sich nicht entscheiden möchten

GERÄUCHERTE ENTE

Ofensellerie, Rote Bete, Walnuss-Vinaigrette und Entencrostini

ENTENCONSOMMÉ

Entenkeulenzigarre und Schnittlauchöl

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

Rosenkohl, Petersilienwurzel, Birne, Kartoffelkrapfen und Orangenjus

KÄSEAUSWAHL

hausgemachtes Chutney und Basler Brot

ESPRESSO ÜBER EIS

Schladerer Espresso Cream und hausgemachtes Vanilleeis

KOMPLETTES MENÜ	83.–
OHNE KÄSE	74.–
OHNE CONSOMMÉ UND KÄSE	63.–

À la carte

GERÄUCHERTE ENTE 19.–

Ofensellerie, Rote Bete, Walnuss-Vinaigrette und Entencrostini

ENTENCONSOMMÉ 15.–

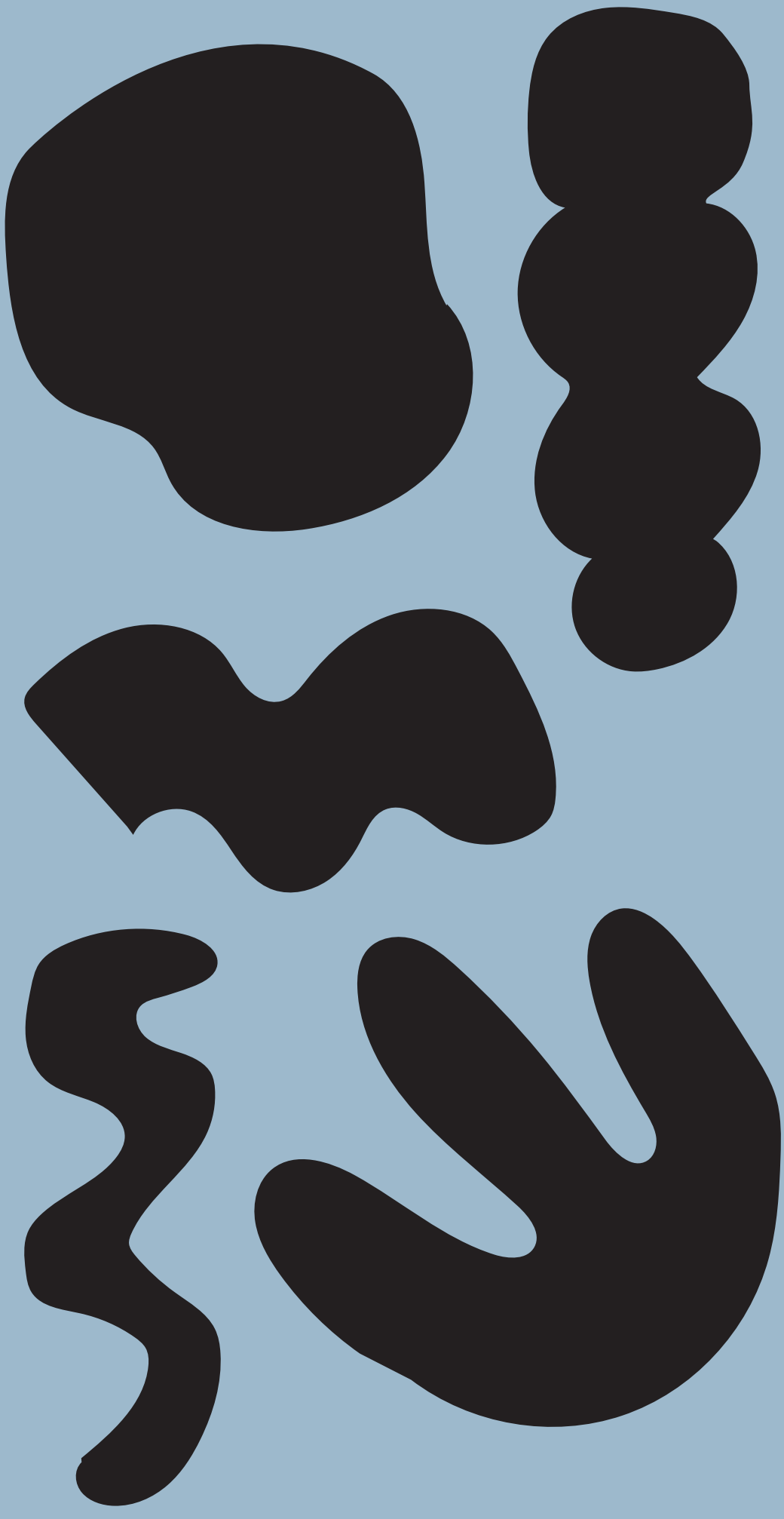
Entenkeulenzigarre und Schnittlauchöl

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST 39.–

Rosenkohl, Petersilienwurzel, Birne, Kartoffelkrapfen und Orangenjus

REBEA
Restaurant

Unsere Preise sind in Euro angegeben und beinhalten die gesetzl. Mehrwertsteuer



REBEA

Restaurant