



RESTAURANT  
**ENTE**

## ENTE IM SCHNEE

### GEHOBELTE ELSÄSSER ENTENLEBER

SHERRYGELEE, GRÜNER APFEL, RÄUCHERAAL, SALZBUTTER-BRIOCHE

### GLENN DOUGLAS LACHSFORELLE

KOHLRABI, MAISPOPS, AVOCADO, KORIANDER, ROTE ZWIEBEL, CHILI, TIGERMILCH

### TRISTAN DA CUNHA LANGUSTE

KÜRBIS, PASSIONSFRUCHT, STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL

### ENTENRILLETESKNÖDEL

SELLERIE, STAUDENSELLERIE, PERIGOD-TRÜFFEL

### ROSA CHALLANS ENTENBRUST

SPITZKRAUT, BLUMENKOHL, ORANGE, PILZE

## BIRCHER MÜSLI & GEHOBELTER ENTENSCHINKEN

### NOUGAT

SAUERTEIG, ENTENGRIEBEN, ZIMTBLÜTEN, ROTKOHHL

189,00 €

**JRE**  
JEUNES RESTAURATEURS

MICHAEL KAMMERMEIER  
RESTAURATEUR

ELENA HART  
SOMMELIÈRE

SANDRO GRÜNHEID  
RESTAURANT MANAGER

STEPHAN HAUPT  
PETER BERGER

DAT PHAM  
LUKAS OLESCHER

SEBASTIAN SCHUPP  
CHRISTOPHER BARTH