BRECHTMANNS BISTRO

FÜNF GÄNGE RUND UM DIE ENTE

All about the *Duck*

SONNTAG · MONTAG · DIENSTAG · MITTWOCH

ab Sonntag, 1. November bis Ende Januar · im Januar montags Ruhetag

Ein Abend, eine Ente: vom Salat bis zum Hauptgang. Nach dem Familienrezept, das seit 1985 in der Familie Brechtmann weitergegeben wird.

VORWEG *Bauernbrot mit hausgemachtem Gänseschmalz*

Crispy Duck Salat

knusprige Ente · Gurke · Koriander · Zitronengras · Cashewkerne

Wan Tan von der Ente

süß-saure Pflaumensauce · Ingwer

Consommé von der Ente

Wurzelgemüse · Sherry

Brechtmanns Ente „Classic“

¼ knusprige Ente · Fliederbeerkraut · Spitzkohl
Apfel-Rosinen-Kompott · Preiselbeeren · Kartoffelklöße · Entenjus

Apfeltarte

Vanilleeis · Zimt-Crumble

79 €	99 €
PRO PERSON	MIT GETRÄNKEN
fünf Gänge	1 Flasche Grauburgunder Wernersbach oder Grenache Noir für zwei, Wasser und Espresso

Wir servieren das Menü im Sharing-Style, zum Teilen in der Mitte des Tisches – deshalb nur tischweise für alle am Tisch. Einzelne Gänge sind nicht separat bestellbar.

UNSERE WEINE ZUM MENÜ

2024 Grauburgunder
Wernersbach, Rheinhessen
0,1 l € 5,50 · 0,2 l € 11,00 · 0,75 l € 37,00

2023 Grenache Noir
Waterkant Wine Bottlers
0,1 l € 5,00 · 0,2 l € 9,00 · 0,75 l € 35,00