

UNSERE EMPFEHLUNG IM WINTER

Oderberger 4-Gang Menü mit Getränkebegleitung

• • •

VORSPEISE

p.P. 79

Gänse-Rilette

Landbrot / violetter Senf / Gurken

GETRÄNKEBEGLEITUNG

BRLO PALE ALE aus Berlin-Kreuzberg.

Süße malzige Aromen und fruchtiger Hopfen

SUPPE

Suppe von der Rote Bete

Meerrettichmilch / Cashewnüsse /
geräucherte Forelle oder geräucherter Tofu (vegetarisch)

GETRÄNKEBEGLEITUNG

0,1l 2017 JUWEL Oderberger Q.b.A.

von Juliane Eller, Weißburgunder, Rheinhessen
trocken / frische knackige Frucht-Aromatik mit exotischem Hauch /
packende Säurestruktur

HAUPTSPEISE

Entenbrust

Grünkohl / Backpflaumen-Kartoffelnocken

GETRÄNKEBEGLEITUNG

0,1l 2015 MANO NEGRA Q.b.A.

Weingut Philipp Kuhn, Pfalz
trocken / eine Cuvée aus Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon /
herrliche Kirsch-, Cassis- und Dörrpflaumenaromen / feine Barriquenoten

DESSERT

Topfenknödel (vegetarisch)

Mandarinsüppchen / Zitronenjoghurt / Gewürzcrumble

GETRÄNKEBEGLEITUNG

0,1l 2015 Spätburguder Spätlese Q.b.A.

Weingut Ernst Bretz, Pfalz
auf höchstem Niveau lieblich ausgebaut / leicht und fruchtig mit feinen Aromen,
die an Mandeln, reife Beeren und frische Johannisbeeren erinnern