

Emils Entenhausen

Das Leckere vorweg

ENTESUPP

herzhafte Entensuppe
mit Gemüsejulienne, reichlich Fleisch
und frischem Bauernbrot

5,00 €



MICHELBACHER GEFLÜGELSALAT

von der Ente
mit Pilzen und Ananas
dazu gibt es Baguette

6,00 €

ENTEN-GEZUPFTES

Entenklein (Rilette) in eigenem Saft und Fett
im Gläschen serviert mit Preiselbeeren
und Landbrot

6,00 €

Das saisonale Fischgericht

ZANDERFILET AUF HESSISCH

auf einem Graupenrisotto
mit „Ahler Woscht“ und
Beilagensalat

16,00 €

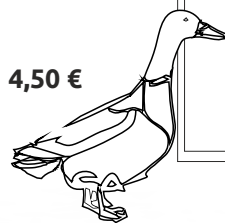


Der Winternachtisch

APFELSTRUDEL

hausgemacht von Günter
mit Vanillesoße

4,50 €



Das Besondere im Februar

HALBE ENTEN TÄGLICH FRISCH



In den Variationen:

HESSEN

klassische braune Soße
Rotkohl und Kartoffelknödel

BÖHMEN

Honig-Kümmel-Soße
Sauerkraut und Mehlklöße

ELSASS

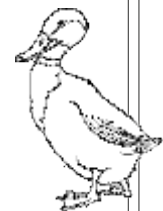
Orangensoße mit Orangenfilets
Vanille-Möhrchen mit Kartoffelgratin

PROVENCE

kräftige Rotweinsauce
Rotkohl und Sellerie-Püree

ASIEN

süß-saure Soße
Wok-Gemüse und Basmati-Reis



pro 1/2 Ente / 19 €

STAMMESSEN

täglich wechselnd,
immer frisch, immer saisonal

10,00 €

AKTUELLES: SIEHE TAFEL

