

**...es gibt sie wieder:
unsere beliebten Bauernenten
-oft kopiert, nie erreicht!**



Halbe Bauernente

knusprig und frisch aus dem Ofen,
wie immer in zwei Gängen serviert,
dazu gibt es Klöße^{1,17}, leckere Sauce¹⁰ und Blaukraut
oder unser legendäres Wirsinggemüse ^{17,9}
Euro 19,80

und für weniger Hunger:

Viertel Bauernente mit Beilagen
Euro 16,50

dazu empfehlen wir aus unserem Weinkeller:

2016 Tüngersheimer Johannisberg

Pinot Noir ERSTE GEIGE trocken

Weingut Geiger & Söhne, Thüngersheim

Nase: zarte Veilchennote; Holunder, Schwarzkirsche

Geschmack: fein strukturierte Aromen, ausgereifter Körper

A: 13,5% Vol. RZ: 0,8g/l 0,75l Bordeauxflasche € 25,80

und hinterher für Kenner:

„Heidelbeere“ Feinbrennerei Prinz

Hocharomatische Heidelbeeren, mazeriert in reinem Alkohol,
neuerlich abdestilliert, geben diesem Schnaps ein kräftiges Sortenaroma.

40% Vol 2cl € 4,50