

PFEIFFERS
WINTER SAISON
MENÜ

Steckrüben-Suppe - Garnele

geröstete Mandelblättchen

Neuseeland-Hirschrücken - sous-vide-gegart

Rotkohl - Serviettenklöße

Topfenknödel - warmer Zwetschgenröschter

Vanilleeis

3-Gang 59.00

Krosse Oldenburger Ente im Ganzen gebraten für 2 Personen 75.00

am Tisch tranchiert

Rotkohl - Apfelkompott - Kartoffelklöße - Jus

Halbe krosse Oldenburger Ente 37.50

Rotkohl - Apfelkompott - Kartoffelklöße - Jus

Knusprige Hafermast Gans im Ganzen gebraten für 4 Personen

am Tisch tranchiert

187.00

Rosenkohl - Rotkohl - Apfelkompott - Jus

Serviettenknödel

Bitte beachten Sie die Zubereitungszeit für Ente und Gans von mindesten 30 Minuten

Auf Nachfrage informieren wir Sie gerne über mögliche Allergene.

Alle angegebenen Preise sind in Euro und enthalten den aktuell gesetzlich geltenden Mehrwertsteuersatz