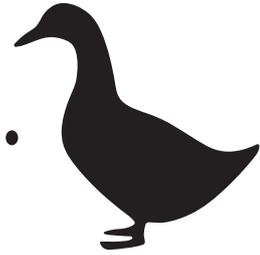


Heinl kocht...

ein Entenmenü



Dienstag, 28.11. und Mittwoch, 29.11.2023 um 18:00 Uhr

APERITIF

Gino

VORSPEISE

Feldsalat | Entenleber | Cranberry
Fleur des Vignes – ein fränkischer Sekt

SUPPE

Marone | Vanille
Heinls Weißweincuvée aus Franken

DAZWISCHEN

Entenmousse | Brioche
Grauburgunder aus Neuseeland

HAUPTGANG

Ente | Schmalzkraut | Kräuterknödel
Spätburgunder aus Franken

DESSERT

Quarknockerkel | Zwetschgen
Pineau des Charentes, Godet, Frankreich

Alle verarbeiteten Produkte aus Heinls Aromenwelt oder mit deren Beigabe.
Menüpreis 99 € bzw. 129 € mit korrespondierender Getränkebegleitung zu jedem Gang.