HERBSTLICHES IM PFEIFFERS

Kürbisschaumsüppchen 14.00
gebackene Tempura Garnele

Ganze Oldenburger Ente 2 Personen 79.00
Rotkohl - Kartoffelkloss - Apfelkompott - Orangensau Zubereitungszeit: 35 Minuten

Halbe Oldenburger Ente 39.50
Rotkohl - Kartoffelkloss - Apfelkompott - Orangensauce

Trüffel Tagliarini
Parmesan - Pinienkerne - Rucola - Frischer Herbsttrüffel vegetarisch 28.00
plus 5 Riesengarnelen 15.00
plus Rinderfiletstreifen 15.00

UNSERE EMPFEHLUNG

Wildgeflügel Consommé

Halbe Oldenburger Ente
Rotkohl - Kartoffelkloss - Apfelkompott - Orangensauce

Crème Brûlée von der Tonkabohne
Malaga mit Früchten

3 - Gang
54.00

SÜSSES ZUM VERWÖHNEN

Weisses Whiskey Mousse - Schokoküchlein 12.50
Aprikosenmarmelade - Früchte

Zimtparfait - Pflaumenragout 11.50
Schokoladen Crumble - Pflaumengel

Crème Brûlée von der Tonkabohne 11.50
Malagaeis mit Früchten

Blutorangensorbet - Vodka "Grey Goose" 11.50

Auf Nachfrage informieren wir Sie gerne über mögliche Allergene.

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