

Waldgasthaus Herrenhausen
Entenfang

Menü



.HAPPY.
**Valentine's
Day**

Waldgasthaus Entenfang
Eilersweg 1
30419 Hannover
Tel.: 0511-794939
Mail: info@entenfang-hannover.de

am

14.02.26

MENÜ ZUR WAHL

Suppen

Riesling-Lauch-Cremesuppe | Vanille | Kräuter-Croûtons

oder

Schaumsüppchen | Petersilienwurzel | Rote Bete – Chips

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs | Spinatcreme | Honig-Senfsauce |
Tobikokaviar

oder

Wilde Blattsalate | glasierte Entenbrust |
Granatapfel-Honig Vinaigrette

Hauptspeisen

Entenbrust | Rotkohlpesto | Kartoffelgratin |
glasierte Zuckerschoten

oder

Lachs | Vanille | Honig-Fenchelgemüse | Safranrisotto

oder

Hausgemachte Trüffel-Ziegenkäse-Ravioli | fruchtiger
Tomatenschaum | Rucola

Dessert

Frittiertes Pistazieneis | Kokos | Orangenragout

oder

Gestrudeltes Schokokuchen | flüssiger Kern |
Amarenakirschen

Bitte wählen Sie:

Weißwein

Heinrich Gies
Sauvignon Blanc

2022 / Pfalz / Weingut: Gies
trocken, typisches Fruchtbouquet
0,75l Flasche

oder

Rotwein

Principi di Butera
Nero D Ávola „Amira“

2021 / Sizilien - Italien
trocken, strahlendes Bukett mit würzigen
und floralen Noten. Schmeichelt durch seine
Fruchtigkeit am Gaumen.
0,75l Flasche