

# IndoChine

## Menü von der Barberie Ente

---

(WIR BIETEN IHNEN DIESES MENÜ AB 2 BIS 10 PERSONEN VON 18:00 BIS 21:30 UHR AN)

Genießen Sie ein 4 Gang Menü kreiert für die kühlen Tage der vorweihnachtlichen Zeit.  
Unsere Küchenchefs servieren Ihnen französische Barberie Ente  
als klassisch deutsches Wintergericht und als pikant frische Asiakreation.

Consommé von der Ente  
mit Wan Tan und Frühlingslauch



Geschmorte Entenkeule  
mit Preiselbeer-Rotkraut, Petersilienwurzelpüree und Gewürzbirne



Knusprig gebackene Entenbrust  
auf Kaiserschoten, Karotten und Chili  
dazu reichen wir gebratenen gelben Reis



Mohngugelhupf  
mit Zwetschgen und Rotweineis

4-Gang Menü

€ 46,50

inklusive Weinbegleitung  
(0,11 pro Gang)

€ 61,50

### Unsere Weinempfehlung

---

**2005**

**KNIGHTS VALLEY CABERNET SAUVIGNON**

**Beringer, Appellation Collection, Kalifornien**

*Kräftige Frucht mit feinen Kräutern, Pfeffer, Vanille und würziger Eiche,  
am Gaumen exzellente Balance von Süße, fruchtiger Säure und weich gereiftem Tannin.  
Wunderschöne Länge.*

0,75l 59 €

# IndoChine

## Menu of Barbarie duck

---

(YOU CAN ORDER THIS MENU BETWEEN 6 PM AND 10<sup>30</sup> PM FOR 2 OR UP TO 10 PERSON)

Enjoy a 4 course menu of French Barbarie duck created by our chef in German and Asian style.

Consommé of duck  
with wan tan and spring onions



Haunch of Barberie duck  
with red cabbage flavoured with cranberries, spiced pear & mashed parsley root



Crispy baked duck breast  
with sugar peas, carrots & chilli,  
served with stirfried rice



Gugelhupf of poppyseeds  
with plums and ice cream of red wine

*4-course menu*

€ 46,50

*with appropriate wine  
(0,1l for each course)*

€ 61,50

Our wine suggestion

---

**2005**  
**KNIGHTS VALLEY CABERNET SAUVIGNON**  
**Beringer, Appellation Collection, Kalifornien**

0,75l 59 €