



## OKTOBER ENTENSPEZIALITÄTEN IM MÜNCHNER RATSKELLER

Aus stressfreier Niederbayerischer Freilandhaltung. Oder bei entsprechender Witterung in geräumigen Freilaufställen auf Stroh verantwortungsbewußt und behutsam aufgezogen. Kontrollierte Fütterung, garantiert ohne Wachstumsproteine, ohne tierische oder chemische Zusätze.

Michael Schubaur. Küchenchef



**ENTENRILLETTE** - KLEINER STARTER. GERNE ZUM TEILEN FÜR 2-3P -  
auf geröstetem Holzofenbrot,  
Kürbissalat, Schwarzwurzelchips 8.50



**ENTENSCHINKEN** - GERNE ALS VORSPEISE ODER ZUM TEILEN -  
schwarze Walnußvinaigrette, Grünkohlsalat,  
Granatapfel, Herbsttrompetenpilze,  
gebackene Grenaillekartoffeln 16.50



**ASIATISCHER ENTEN SALAT** - SPICY -  
gegrillte Entenbrust auf Zuckerschoten, Mango,  
Limette, Miso, Schalotten, Shiitakepilze, Chinakohl,  
Soysauce, Sesamöl, Koriander, Cashewkerne,  
Grissinistangen 17.50



**BAYERISCHER  
ENTENBRATEN**  
Brust & Keule, Naturjus, 1/4 Ente: 18.00  
Birnenblaukraut, Kartoffelknödl 1/2 Ente: 26.00



**TIROLER CANNELLONI**  
mit confiertem Entenkeulenragout gefüllt,  
getrüffelter Sellerieschaum,  
Haselnuß-Grünkohlsalat 18.50