



# ANTEKOJE

RESTAURANT & CATERING

## STARTER

### KASTANIEN-CAPPUCCINO

mit Kalbsbrühe, Milchschaum

**8,50 €**

### CARPACCIO VON DER ENTENBRUST

mit Orangen-Mango-Topping, Parmesan, Rucola

**11,50 €**

### GEBACKENES REHRAGOUT

mit Kräutersaitling, Birnen-Salbei-Sorbet

**13,20 €**

## HAUPTSACHEN

### HAUSGEMACHTE HIRSCHROULADEN

mit Preiselbeeren in Portweinsauce, frischem Rotkohl  
und saftigen Kastanien-Knödel

**34,50 €**

### KROSSE ENTENBRUST

„Rosa“ gebraten an Miso-Sesam-Sauce  
mit gebratenem Rosenkohl, Spitzkohl-Möhren-Pancakes  
und gebackenen Austernpilze

**33,80 €**

### WILDSCHWEIN-BURGER

Pulled Pork vom Wildschwein, gebackene Zwiebelringe, BBQ-Sauce,  
hausgebackener Röstzwiebel-Bun, Cole Slaw vom Rotkohl,  
gebackener Cheddar mit Kartoffel-Dippers und Salat

**26,30 €**



# ANTEKOJE

RESTAURANT & CATERING

THIS FOOD IS GROWN, NOT BORN

## STARTER

### GEBACKENE GRÜNKOHL-SESAM-BÄLLCHEN

mit buntem Chili-Ingwer-Dressing (vegan)

**10,20 €**

### HERZHAFTE ZWIEBELSUPPE

mit gebackenen Käse-Bällchen (vegetarisch)

**8,50 €**

### GRÜNKOHL-SÜPPCHEN

mit Äpfeln, Ingwer, Chili, Limette und Kokosmilch (vegan)

**7,50 €**

## HAUPTSACHEN

### HAUSGEMACHTE GRÜNKOHL-MAULTASCHEN

mit dreierlei vom Sellerie, Sauce, Püree und Stroh (vegetarisch)

**18,50 €**

### HAUSGEMACHTER NUSSBRATEN

vegane Bratensauce, frischer Rotkohl,  
gebackene Kartoffel-Maronen-Klöße im Sesammantel (vegan)

**26,30 €**

### HONIG MARINIERTER CAMEMBERT

mit Pflaumen-Tomaten-Topping, Ofen-Kürbis und  
hausgebackenem Brot (vegetarisch)

**17,90 €**

### VEGANER BURGER

Hausgemachtes Saitan-Pilz-Patty, Grünkohl-Tahin-Pesto, Vegane Kurkuma-Mayo,  
Süßkartoffel-Locken, bunte Blattsalate mit Kartoffel-Dippers und Sweet-Chili

**25,90 €**