

25 Jahre Restaurant Quack  
eine kulinarische Zeitreise ... Station 3

Dieter Müller & Eckart Witzigmann  
Klassiker

### Menü

Essenz von Strauchtomaten  
mit Topfen-Basilikum-Klößchen  
Dieter Müller

Suprême vom Zander mit Kartoffelkruste  
auf Belugalinsen an Champagner-Senf-Sauce  
Eckart Witzigmann

Crème Brûlée von Joghurt  
Eckart Witzigmann

Menü  
25,00 €



Dieter Müller & Eckart Witzigmann  
... à la carte

### Vorspeisen

Essenz von Strauchtomaten mit Topfen Basilikum-Klößchen  
Dieter Müller  
7,50 €

Praline von der Gänsestopfleber auf rosé Champagner-Gelee  
Dieter Müller  
18,00 €

Bretonischer Seeigel mit Jakobsmuschel gefüllt  
Eckart Witzigmann  
22,00 €

### Hauptspeisen

Gefüllter Ochschwanz auf Kartoffel-Lauch-Gemüse  
mit gebratener Gänsestopfleber  
Eckart Witzigmann  
29,90 €

Lachsschnitte auf Gemüse-Apfel-Sauerkraut  
mit Champagner-Beurre-Blanc  
Dieter Müller  
24,00 €

### Dessert

Crème Brûlée von Joghurt  
Eckart Witzigmann  
8,00 €

Rhabarber-Schlupper  
auf Vanillesauce  
Dieter Müller  
9,00 €