

Weihnachtliches Menü 1

3-Gänge Menü

Winterlicher Salat
mit gebackenem Ziegenkäse und Preiselbeeren

* * *

Hühnerbrust an Apfel-Trauben-Marsala-Sauce
Speck-Rosenkohl
Hausgemachte Spätzle oder Basmati-Reis

* * *

Zimtparfait an Pflaumensauce

€ 38,50

Weihnachtliches Menü 2

3-Gänge Menü

Feldsalat mit Lachstatar

* * *

Rehbraten
Butter-Möhren und
Sellerie-Püree

* * *

Zimtparfait an Pflaumensauce

€ 40,80

Weihnachtliches Menü 3

3-Gänge Menü

Winterlicher Salat mit Feigen,
Ziegenkäse an Honig-Walnuss-Vinaigrette

* * *

Entenbrust an
Orangen-Sherry-Sauce

Speck-Rosenkohl und hausgemachte Spätzle

* * *

Pfirsich-Amaretto-Trifle

€ 43,80

Weihnachtliches Menü 4

3-Gänge Menü

Weiße Bohnen-Creme-Suppe
mit Pesto Rosso
und Walnüssen

* * *

Gänsekeule
an Apfel-Zwiebelsauce

Rotkohl und
Kartoffelklöße

* * *

Zimtcreme mit frischen Feigen

€ 41,80

Weihnachtliches Menü 5

3-Gänge Menü

Wildklößchensuppe mit Madeira

* * *

Lachsfilet an Avocado-Mango-Salsa

Speck-Rosenkohl und
Sesam-Kartoffeln

* * *

Mandelparfait an Himbeersauce

€ 42,80

Weihnachtliches Menü 6

4-Gänge Menü

Feldsalat mit feinen Scheiben von Entenbrustfilet und Orangenfilets

* * *

Kürbis-Ingwer-Creme-Suppe

* * *

Rinderfilet an Cognac-Sahne-Sauce
Speck-Rosenkohl
Rosmarin-Kartoffel-Stifte

* * *

Karamellbirne
mit Whiskeysauce

€ 51,80

Weihnachtliches Menü 7

5-Gänge Menü

Winterlicher Salat mit
frischen Feigen,
Parmaschinken und Mozzarella

* * *

St. Martin-Suppe mit Möhren und Aprikosen

* * *

Sektsorbet

* * *

Hirschbraten an Waldpilzsauce

Kirschrotkohl
Kartoffelklöße oder
hausgemachte Spätzle

* * *

Adventstiramisu

€ 65,50