

Süßkartoffelcrèmesuppe
mit Piment d`espelette und
Pancettastreifen

**Geschmorte Keule von der
Weihnachtsgans**

(ausgelöst, ohne Knochen)
mit Backpflaumensoße, dazu
Rotkohl und Kartoffelklöße

41,00 €

Geschmorte Kalbswange

mit Portweinsauce und gebackener
Petersilienwurzel, dazu Wurzelgemüse
und Kartoffel- Kürbisgratin

39,50 €

Ragoût vom heimischen Wild

mit Preiselbeer-Birne, dazu Feigen-
Rotkraut und Serviettenknödel

39,00 €

Gebratenes Filet vom Zander mit

Garnelen mit Beurre Blanc, dazu
Ratatouille Gemüse mit Tomaten- Salsa
und gebackener Safran- Risotto

42,50 €

Tranchen vom Jungschweinfilet

mit Pilzgemüse und Schalottensoße,
winterliches Gemüseallerlei mit
Romanesco und Kartoffelkrapfen

39,50 €

Medium gebratener Rücken vom

Black Angus- Rind mit Trüffel- Rahmsauce,
dazu Wintergemüse mit Maronen
und Kartoffel-Pilz-Küchlein

42,00 €

Gefüllter Blätterteig mit Vanillecreme

dazu Cointreau- Schokoladensoße und
Eis von gebrannten Mandeln auf
Zimtkirschen



Unsere vegetarische Empfehlung

Maronen- Crèmesuppe mit Cassisschaum
und Pfefferblätterteig

Kartoffelküchlein mit sautierten Pilzen
und Dattel- Frischkäsedip, dazu glasiertes
Wintergemüse und gebackene
Petersilienwurzel

Gefüllter Blätterteig mit Vanillecreme
dazu Cointreau- Schokoladensoße und
Eis von gebrannten Mandeln
auf Zimtkirschen

39

37,50 €

Weihnachts-Menü

Süßkartoffelcrèmesuppe
mit Piment d`espelette und Pancettastreifen

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit gebratenen Garnelen

dazu Tomatensalsa, Baby - Spinat
und gebackener Safran- Risotto

Medium gebratener Rücken vom
Black Angus- Rind mit Portweinsauce,
dazu Wintergemüse mit Maronen
und Kartoffel-Pilz-Küchlein

Gefüllter Blätterteig mit Vanillecreme
dazu Cointreau- Schokoladensoße und
Eis von gebrannten Mandeln
auf Zimtkirschen

51,50 €

Kindermenü mit kleiner Suppe

Kleines Hähnchenschnitzel
in Kräuterrahmsauce, Erbsen-
Möhrengemüse und Pommes frites

Kugel Vanilleeis mit Smarties

18,90 €