

Weihnachten

Vorspeisen

*Feldsalat mit gebratener Putenleber dazu Himbeerdressing
und Baguette*

5,90 €

*Räucherlachstatar auf Pumpernickel an Chicoreeherzen mit
Limettensauce*

6,20 €

Suppen

Wildkrautbrühe mit Gemüseperlen und frischen Kräutern

3,50 €

*Kartoffelschaumsuppe mit Räucherlachsstreifen und
Crème fraîche Haube*

4,20 €

Weihnachten

Fisch

*Pochierte Lachsfiletrollchen auf Blattspinat an
Kurkumaschaum dazu Trüffel - Reistimbale*

13,90 €

*In Butter gebratenes Landerfilet auf
Karamellisiertem Weißkohl an Kartoffelfächer mit
Riestlingschaum*

14,90 €

*Triologie vom Lachs, Lander und Forelle an
Kartoffelschnee dazu Brokkolirösschen und
Kaviarschaum*

15,20 €

Weihnachten

Fleisch

*Schweinemedallions auf Waldpilzen an Mandelbrokkoli
dazu Preiselbeerrahmsoße mit Herzoginkartoffeln*

14,50 €

*Gänsekeule mit Apfelrotkohl, Grünkohl an
Thymiansoße dazu Kartoffelklöße und gefüllter
Bratapfel*

14,90 €

*Hirschbraten mit Lebkuchensoße an Schinkenrosenkohl
und in Tannenhonig sautierten Maronen dazu
Butterspätzle*

15,20 €

*Rosa gebratene Entenbrust auf Campari – Orangensoße
dazu gratinierte Schwarzwurzeln und Mandelbällchen*

15,50 €

Weihnachten

Desserts

*Christstollenparfait an Waldfruchtsoßenspiegel dazu
gepudertes Obstarrangement*

4,50 €

*Rosen von der Mousse au Chocolat mit
Eierlikörsahne und frischen Früchten*

4,90 €

*Bratäpfel mit Marzipan gefüllt auf Limtsoße dazu
Waldfruchteis*

5,20 €