

Weihnachtsmenue I

Apfel-Meerrettich-Süppchen

mit Katenschinkenstreifen und Kürbiskernöl



Gänsekeule

auf gebratenem Rotkraut und Macairekartoffeln



Kirschparfait

an lauwarmer Schokotarte

pro Person

17,90

Weihnachtsmenue II

Klare Kalbsconsommé

mit Kräuter-Crepestreifen und Gemüsestreifen



Krosse Entenbrust

auf Apfelrotkohl und Kartoffelklößen



Hausgemachte Rote Grütze

mit Vanilleeis

pro Person

19,90

Weihnachtsmenue III

Hausgemachte Entenleberterrine

an Feldsalat mit Speck und Kracherle



Gedünstetes Kabeljaufilet

auf Gemüselinsen mit Balsamiconote



Tranchen von rosa gebratener Entenbrust

auf Blumenkohlpüree, Estragonspaghetti und Portweinjus



Bratapfel mit Marzipan und Nüssen gefüllt,
Noilly Prat-Sabayon und Torroneparfait

pro Person

29,80

Weihnachtsmenue IV

Kleine Pasta

mit gebratener Entenleber und Pilzen



Gebratener Winterzander

auf glasierten Pastinaken



Rosa gebratener Rehrücken im Brotmantel

an sautierten Steinpilzen mit Quitten und Schupfnudeln



Schokomalheur

an hausgemachtem Himbeer-Rahmeis

pro Person

36,90

Weihnachtsmenue V

Karottenschaumsüppchen

mit Estragon-Grießnocken und gerösteten Kürbiskernen



Gebratene Paprikapolenta

auf Balsamico-Spinat und angeräucherter Paradeisersauce

oder

Filet vom Loup de Mer

auf glasiertem Wintergemüse und hausgemachten Kräuterravioli

oder

Rosa gebratenes Rinderfilet

mit Balsamico-Schalotten, braisiertem Staudensellerie und Kartoffelgratin



Sorbet von grünem Tee und Zitrone

an Mangomousse in einer Honigwaabe

pro Person	als 3-Gang Menue / Fisch	23,90
	als 4-Gang Menue	28,70
	als 3-Gang Menue / vegetarisch	15,90