

WEIHNACHTSMENÜ 1

WEIHNACHTLICHE MARONENSUPPE

VERFEINERT MIT CRÈME-FRAÎSE UND APFEL-CHIP

ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN

AN PREISELBEER-JUS DAZU KARTOFFEL-KÜRBISSTAMPF
UND GEBRATENE KRÄUTERSEITLINGE

ODER

GEBRATENES DORADEN FILET

AN EINER LEICHTEN DILLSAUCE
MIT BLATTSPINAT UND SALZKARTOFFELN SERVIERT

ODER

HAUSGEMACHTES WALDPILZ RISOTTO

VERFEINERT MIT GRANA PADANO UND FRITTIERTEM RUCOLA

BRATAPFEL-DESSERT IM GLAS

SAFTIGE BRATAPFELSTÜCKCHEN
MIT EINER ZIMT-MASCARPONE-CREME

MENÜPREIS

49,50 € FISCH/FLEISCH PRO PERSON

36,90 € VEGI PRO PERSON

WEIHNACHTSMENÜ 2

ROTE BEETE CARPACCIO

MIT ZIEGENKÄSE, RUCOLA, GERÖSTETEN WALNÜSSEN
VERFEINERT MIT EINEM HONIG-SENF-DRESSING

BARBARIE ENTENBRUST

AN EINER FRUCHTIGEN ORANGENSAUCE
DAZU GLACIERTE KAROTTEN UND HAUSGEMACHTE KARTOFFELKLÖSSE

ODER

LACHSFORELLENFILET

AUF EINER LEICHTEN WEISSWEINSAUCE
SERVIERT MIT HAUSGEMACHTEM SÜSSKARTOFFEL PÜREE
UND WINTERLICHEM GEMÜSE

ODER

BELUGALINSEN-RAGOUT

MIT GERÖSTETEN KÜRBISKERNSPALTEN UND WALNÜSSEN

SPEKULATIUS-PANNA COTTA

MIT PFLAUMENKOMPOTT

MENÜPREIS

47,50 € FISCH/FLEISCH PRO PERSON

34,90 € VEGI PRO PERSON