

## 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 Kürbis Risotto**

verfeinert mit Grana Padano und frittiertem Rucola

\*\*\*

### **Bratapfel-Dessert im Glas**

saftige Bratapfelstückchen  
mit einer Zimt-Mascarpone-Creme

**Menüpreis**

**59,90 € Fisch/Fleisch pro Person**

**39,00 € 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

### **Lachsfilet**

auf einer leichten Weißweinsauce  
serviert mit hausgemachtem Süßkartoffel Püree  
und winterlichem Gemüse

Oder

### **Belugalinsen-Ragout**

mit gerösteten Kürbiskernen und Walnüssen

\*\*\*

### **Spekulatius-Panna Cotta**

mit Pflaumenkompott

Menüpreis

**55,00 € Fisch/Fleisch pro Person**

**39,00 € Vegi pro Person**