

Menü I Weihnachten 2018

Grünes Bärlauchrisotto mit gebratenen Scampi

*

Rosa gebratener Rücken vom irischen Ochsen mit einer
Schokoladen- Chillisauce, Gemüsestrauß und getrüffelten
Stampfkartoffeln

Oder

Gänseragout mit Preiselbeeren, Nussspätzle und
Rotkohlstrudel

Oder

Lachs in Wuzelsudgemüse mit Petersilienkartoffeln

*

Bratapfel-Tiramisu

€ 32,00

Menü II Weihnachten 2018

Sauerbratensuppe mit Kartoffelklößchen
und Mandelsplitter

*

Tafelspitz mit Schalotten-Senf-Marinade an
hausgebackenem Nussbrot

*

Hauptgang wahlweise

Kalbsrücken mit Orangen-Kräuterkruste, mariniertem
Babyspinat und gebratener Gemüsepolenta

oder

Tomahawk vom Duroc Schwein
mit Kartoffelstampf und Bohnengemüse

oder

Steinbeißerfilet auf sämigem Kartoffel-Kürbisragout

*

lauwarmer Mandelkuchen

€ 41,00

(Aufpreis Tomahawk vom Duroc-Schwein 7,00€)

Menü III Weihnachten 2018

Orangen-Karottensüppchen mit Wasabi-Cremefraiche

*

Hauptgang wahlweise

knusprige Gänsekeule aus dem Ofen

mit hausgemachtem Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und
gebackenem Apfel mit Marzipan

oder

knusprige Gänsebrust aus dem Ofen

mit hausgemachtem Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und
einem gebackenen Apfel mit Marzipan

oder

Lachsmedaillon in rosa Pfeffersud gegart, an gratinierten
Kartoffeln und Trüffelwirsing

*

Schokoladen Panna Cotta mit Birnensalat

€ 34,00