

Weihnachtsmenü I

Rotkohl - Birnensüppchen
mit gebackenen Schinkenröllchen

Geschmorte Bauernente
*in Lebkuchensauce
mit Speckrosenkohl
und hausgemachten Kartoffelklößen*

Crème Brûlée
*vom Lebkuchen
dazu Nusseiscreme auf Eierlikör – Vanillesauce*

25,00 €

Weihnachtsmenü II

Süppchen von zarter Schwarzwurzel
mit Vanille - Sesamhäubchen

Schweinefilet im Rauchspeckmantel
auf Orangen - Rosenkohl
und Süßkartoffel - Kokospüree

Kürbiskernhalbgefrorenes
mit Chilikirschen
und Zimtsahne

25,00 €

Weihnachtsmenü III

Kartoffel - Kürbisrahmsüppchen
mit gebeizten Lachsstreifen

geschmorte Gänsebrust mit Lebkuchensauce
*dazu Holunderrotkohl
und hausgemachte Kartoffelklöße*

Grand Manierhalbgefrorenes
*mit marinierten Orangenfilets
und Pistazienpesto*

25,00 €

Weihnachtsmenü IV

klares Gänsesüppchen
mit Gemüse und Nudeln

pochierte Semmerrolle vom Kalb
*mit Meerrettichschaum
auf Sellerie-Traubengemüse
und Ricotta - Knödel*

Schokoküchlein
*und Mandelmousse
dazu eingelegte Rumtopfrüchte*

25,00 €

Weihnachtsmenü V

getrüffelte Kohlrabi - Kartoffelsuppe
mit Räucherlachsstreifen

geschmorte Barbarie - Entenkeule
mit Thymian - Orangensauce
auf Aprikosen Dattel Cous Cous
und Rosenkohl mit Chorizzo

Lebkuchenhalbgfrohenes
mit karamelisierten Äpfeln
und Glühweinschaumsauce

25,00 €

Weihnachtsmenü VI

Tatar von der Barbarie - Entenbrust
*auf glasierten Meerrettich - Zuckerschoten
und Vanille - Chilischmand*

Welsfilet
*in Kürbiskern - Tomatenbutter
auf Eisbein - Perlgraupenrisotto*

**Hirschrückenmedaillons mit Rotwein -
Zimtsauce**
*auf Rosenkohl
und Apfel - Kartoffelpüree*

Feigensenhalbgefrorenes
*mit Strudelblättern
und weißer Schokoladencreme*

35,00 €

Weihnachtsmenü VII

Praline von Gänseleber
auf Himbeer- Sekltgelee
an winterlichen Salaten

Rosenkohl – Kokossuppe
mit Curry, Koriander
und gebackenen Garnelen

Geschmorte Rehkeule
in Blaubeersauce
dazu getrüffelter Spitzkohl
und Brezen - Serviettenknödel

Lebkuchen - Tiramisu
mit Glühweinschaum
und marinierten Orangen

35,00 €