

Weihnachtsmenü I

„Gruß aus der Küche“

Gebeizter Wildlachs mit Weihnachtsgewürzen und
Meerrettichmousse

Maronencremesuppe mit Tonkabohnenschaum

Wallerfilet auf getrüffeltem Lauchgemüse in Rote Bete Soße,
Nuss-Kartoffeln

oder

Barbarie-Entenbrust auf Rotkraut mit Preiselbeeren,
Portweinsoße und kleine Kartoffelknödel

Lebkuchenmousse, Glühweineis und
Zitrusfrüchte-Kompott

Menü 60€

Weihnachtsmenü II

„Gruß aus der Küche“

Dreierlei von Räucherforelle mit bunter Bete
und Feldsalatbukett

Wachtelkraftbrühe mit Wachtelroulade und Topinambur

Zander auf Schwarzwurzeln in Rosmarinsoße und
Pumpenickelkrusteln

Rosa gebraten Hirschkeule mit PX-Sherrysoße,
Rosenkohl, Maronen und Quitten

Reblochon mit Feigensenf und Früchtebrot

Mandelcreme, Bitter-Schokoladensoße, Vanillebirne
und Blutorangensorbet

6 Gänge 95€

5 Gänge 85€

(Käse oder Dessert)

4 Gänge 65€

(Zander oder Hirsch als Hauptgericht)

Vorspeisen

Feldsalat in Haselnuss-Sahne-Dressing mit Nüssen, Croutons
eingelegtem Kürbis und Ziegenkäse mit Honig und Thymian
16€

Gebeizter Wildlachs mit Weihnachtsgewürzen und
Meerrettichmousse
16€

Dreierlei von Räucherforelle mit bunter Bete und Feldsalatbukett
17€

Maronencremesuppe mit Tonkabohnenschaum
10€

Wachtelkraftbrühe mit Wachtelroulade und Topinambur
12€

Hauptgerichte

Wallerfilet auf getrüffeltem Lauchgemüse in Rote Bete Soße,
Nuss-Kartoffeln
26€

Zander auf Schwarzwurzeln in Rosmarinsoße und
Pumpenickelkrusteln
30€

Rosa gebraten Hirschkeule mit PX-Sherrysoße,
Rosenkohl, Maronen und Quitten
32€

Barbarie-Entenbrust auf Rotkraut mit Preiselbeeren,
Portweinsoße und kleine Kartoffelknödel
26€

Kalbsmedaillon mit Nusskruste auf Rahmwirsing in Trüffeljus,
Kartoffelbaumkuchen
29€

„Schlutzkrapfen“ mit Buchweizen und Ricotta, auf Blattspinat
in feiner Muskat-Sahnesoße und geriebenem Bergkäse
19€

Dessert

Lebkuchenmousse, Glühweineis und
Apfel-Cranberrykompott

12€

Warmer Schokoladenkuchen mit Kirschen und Pralineneis

14€

Mandelcreme, Bitter-Schokoladensoße, Vanillebirne
und Blutorangensorbet

14€

Reblochon mit Feigensenf und „Hünnerkopfs“ Früchtebrot

10€

Weihnachtsmenü

„Gruß aus der Küche“

Dreierlei von Räucherforelle mit bunter Bete
und Feldsalatbukett

Wachtelkraftbrühe mit Wachtelroulade und Topinambur

Zander auf Schwarzwurzeln in Rosmarinsoße und
Pumpenickelkrusteln

Rosa gebraten Hirschkeule mit PX-Sherrysoße,
Rosenkohl, Maronen und Quitten

Reblochon mit Feigensenf und Früchtebrot

Mandelcreme, Bitter-Schokoladensoße, Vanillebirne
und Blutorangensorbet

6 Gänge 95€

5 Gänge 85€

(Käse oder Dessert)

4 Gänge 65€

(Zander oder Hirsch als Hauptgericht)