

# WEIHNACHTSMENÜ

Hummerschaumsüppchen  
mit Flusskrebsschwänzen

\*\*\*

Ofenfrischer Gänsebraten  
mit Apfel-Rosinenfüllung,  
dazu Rotkohl und Kartoffelkloß

\*\*\*

Zimt-Biskuit | Blutorangencreme  
Karamel-Portwein-Feigen  
Glühweinsorbet

€ 52,00

## Für unsere kleinen Gäste

Paniertes Putenbrustschnitzel  
Rahmsoße  
mit Karottengemüse  
und Rösti-Ecken

\*\*\*

Vanillerahmeis  
mit heißer Schokoladensoße

€ 21,00



## VORSPEISEN

Feldsalat | Orangendressing  
gebrannte Perlzwiebeln | Entenbrustpastrami  
Zitronen-Dill-Creme  
€ 13,00

Dreierlei von der Fjordforelle  
mit Saiblingskaviar  
€ 19,00

Bunter Salatteller  
mit knackig frischen Zupfsalaten, Avocado,  
Birnenspalten und Kürbiskernen  
€ 9,50



## HAUPTGERICHTE

Ofenfrischer Gänsebraten  
mit Apfel-Rosinenfüllung  
dazu Rotkraut und Kartoffelklöße  
Portion € 41,00

Geschmorter Kalbstafelspitz  
Pilze | Madeirarahm | Wurzelgemüse  
Schupfnudeln  
€ 26,00

Arktisches Saiblingsfilet auf der Haut gebraten  
Paprika-Fenchelgemüse  
Heidekartoffeln  
€ 30,00

## Vegetarisch

Perlgraupen-Risotto mit Shiitake-Pilzen  
confierten Kirschtomaten  
grünem Spargel | Parmesan  
€ 18,00

## DESSERTS

Lebkuchen-Aprikosen-Panna-Cotta  
Aprikosen-Zimtgel | Crumble  
Aprikosen-Rahmeis  
€ 13,00

„Der Italiener“  
Espresso-Krokant-Eis mit Kaffeelikör  
und einem Sahnetupfer  
€ 5,50

Tasse Espresso  
mit 2 handgefertigten Pralinen  
nach Wahl  
€ 5,50

