

WEIHNACHTSMENÜ

Schaumsüppchen von Krustentieren
Hummer-Ravioli

Ofenfrischer Gänsebraten
Apfel-Rosinenfüllung
Rotkohl | Kartoffelkloß



Passionsfruchtparfait
Mandarinen-Pistazienkompott

*

€ 65,00

Für unsere kleinen Gäste

Paniertes Putenbrustschnitzel
Rahmsoße | Karottengemüse
Rösti-Ecken



Vanillerahmeis
mit heißen Beerenfrüchten

*

€ 22,00

VORSPEISEN

Ziegenkäse Crème brûlée
marinierter Feldsalat | karamellierte Walnüsse
Orangenfilets
€ 16,00

Mittelstück vom
geräuchertem Ikarimi-Lachs
Crème fraîche | Saiblingskaviar
€ 23,00

Bunter Salatteller
mit knackig frischen Zupfsalaten
Avocado | Birnenspalten
Kürbiskerne
€ 12,00



HAUPTGERICHTE

Ofenfrischer Gänsebraten
Apfel-Rosinenfüllung
Rotkraut | Kartoffelklöße
€ 48,00



Geschmorter Kalbstafelspitz
Madeirarahm | markfrisches Gemüse
Kartoffel-Baumkuchen
€ 32,00

Zanderfilet auf der Haut gebraten
Kräuterseitlinge | junger Lauch | Kartoffel-Risotto
confierte Kirschtomaten
€ 40,00



Vegetarisch

Kartoffel-Blattspinat-Nocken
Tomaten-Kapernsoße | mediterranes Gemüse
Rucola | Parmesan
€ 24,00

DESSERTS

Haferflocken-Nuss-Crumble
Zwetschgenkompott
Gewürz-Kaffeemousse
€ 10,00

„Der Italiener“
Espresso-Krokant-Eis
Kaffeelikör | Sahnetupfer
€ 6,50

Tasse Espresso
mit 2 handgefertigten Pralinen
nach Wahl
€ 6,00

