

Weihnachtsmenüs 2021

Suppen zur Auswahl

Wildessenz mit hausgemachtem Pilzravioli

Kürbisschaumsüppchen mit Kernen und Öl

Dessert zur Auswahl

Christstollen-Parfait im Baumkuchenmantel an Mandarinen-Gewürztextur und frischen Beeren

Glühweinsmousse mit Spekulatiushippe an Runkirschen mit süßem Schmand

Kindermenü 18,50 €

*Klares Weihnachtsüppchen
mit Nudeln und Gemüse*

Kalbsschnitzel mit buntem Gemüse und Kartoffelpüree

Weihnachts-Donut

Hauptgänge zur Auswahl

Menü 1 46,50 €

Gänsebraten „klassisch“, frisch aus dem Ofen, an süß glasierten Maronen, gebackenem Marzipanapfel, Rotkraut und Kartoffelkloß

Menü 2 48,50 €

In Rotwein geschmorter Hirschbraten aus der Keule, an Preiselbeer-Birne, Romanescoröschen und Selleriepüree

Menü 3 44,50 €

Gekochter Kalbstafelspitz mit brauner Buttersauce, winterlichem Gemüse und pochierten Grießnockerln

Menü 4 44,50 €

Filet vom Kabeljau, kross gebraten, auf Rosenkohl à la crème, Safranschaum und Speck-Kartoffelkrapfen

Menü 5 42,50 €

Medaillons vom Schweinefilet an Rahmwirsing mit brauner Buttersauce und Maronen-Schupfnudeln

Menü 6 – Vegetarisch 33,50 €

Pochierter Kürbis mit Kernen, gebackenem Spargel, kleinen Tomaten und Maronen-Schupfnudeln