

WEIHNACHTSMENÜS

„Schneeflocke“

Mit Walnussdressing mariniertes Feldsalat
an knusprigem Speck und Croutons



Waldpilzcremesuppe mit Thymian



Variation von Rotbarbe und Jacobsmuschel
auf glacierten Zuckerschoten mit Proseccoschaum
und Tomatenrose



Panna Cotta von Waldbeeren
mit Orangenfilets

pro Person 27,90 €

„Winterzauber“

Gebratene Flügentenbrust
an winterlichen Blattsalaten mit Cassisvinaigrette



Rahmsüppchen vom Winterspargel
mit weißem Trüffelöl



Schweinefilet im Speckmantel gebraten
an winterlichem Gemüsebouquet, Kartoffelgratin und Cognac-Pfeffer-Sauce



Crêpes Suzette

pro Person 28,90 €

„Weihnachtsstern“

Bunte winterliche Blattsalate
mit pikantem Hausdressing



Knusprig gebratene Entenkeule
an Preiselbeer-Rotkohl mit hausgemachten Kartoffelklößen



Ofenfrischer Weihnachtsapfel

pro Person 22,90 €

„Advent-Advent“

Rose vom Räucherlachs
mit Kartoffelrösti und Kräuter Crème Fraîche



Knusprig gebratene Gänsekeule
an Apfelrotkohl mit kräftiger Soße
und hausgemachten Kartoffelklößen



Hausgemachtes Lebkuchenparfait
mit Birnenkompott

pro Person 23,50 €