

WEIHNACHTSMENÜS

„Weihnachtsstern“

Mit Kartoffel-Walnussdressing mariniertes Feldsalat
an knusprigem Speck und Croûtons



Knusprige Entenkeule aus dem Ofen
mit Orangen-Beifußsauce an Apfelrotkohl
und hausgemachten Kartoffelklößen



Panna Cotta von Zimtkirschen mit Orangenfilets

pro Person 23,90 €

„Advent-Advent“

Zweierlei vom Wildlachs
mit Kartoffelrösti und Kräuterschaum



Schweinefilet im Speckmantel gebraten
mit Pilzrahmsauce an Ratatouille
und Kartoffelgratin



Orangen-Zimt-Mousse
mit Waldbeeren-Ragout

pro Person 24,50 €

„Schneeflocke“

In Wachholderbutter gedünsteter Lachs
mit Safran-Schaum und Hibiskus-Chili-Glace
auf Blattspinat



Orangen-Karottensüppchen
mit Ingwer verfeinert



Gebratene Perlhuhnbrust „Supreme“
mit Preiselbeerrahm an Rosenkohlpüree
mit Pommes Williams



Geeister Christstollen
mit lauwarmer „Valrhona“ Schokoladensauce

pro Person 28,50 €

„Winterzauber“

Hausgemachte Kaninchenterrine
an gebratenem Orangen-Lauchsalat
mit Waldbeerjus



Rahmsüppchen vom Wirsing
mit gebratener Wachtelbrust



Zarte Tranchen vom Hirschrücken
mit Williams-Jus an Rosenkohlblättern
mit Haselnussschupfnudeln



Crêpes Suzette

pro Person 32,90 €