

Vorspeisen

*Kartoffelcremesuppe
mit gerauchten Forellenklößchen* 10,50

*Rüben-Carpaccio mit Oliven-Limettenöl
und cremigem Ziegenkäse* 14,50
(Rüben-Carpaccio mit Sesam und Postelein/vegan)

*Gerauchte Entenbrust mit Feldsalat und
Winter-Portulak, Himbeer-Balsamicodressing* 16,50

*Duo von der gerauchten Forelle und Lachs
mit Apfel, rote Bete und Meerrettich* 16,50

Hauptgänge

*Purple-Graupen mit Kräuterpfannkuchen
und Paprika-Tomatenjus (veg/vegan)* 22,50

*Hirschbraten mit Kartoffelklößen
und Orangenrotkraut* 29,50

*Zanderfilet in der Kartoffelschuppe
mit Blattspinat und Sesamkartoffeln* 32,00

*Milchkalbrücken in der Rosmarinkruste
mit Speckböhnchen und Kartoffelgratin* 34,00

*Brust von der Weihnachts-Gans
mit Orangenrotkraut und Kartoffelklößen* 34,50

Dessert

Bitte fragen Sie nach unserer Dessertkarte

Weihnachtsmenü

*Zucchini-Carpaccio mit Oliven-Limettenöl
und cremigem Ziegenkäse*
*

*Hausgemachte Kürbiscremesuppe
mit Kürbisöl und gerösteten Kürbiskernen*
*

*Milchkalbrücken in der Rosmarinkruste
mit Speckböhnchen und Kartoffelgratin*
*

*Geeister Christstollen
mit aromatisierten Schattenmorellen*

52,00 (3 Gang mit Suppe) 65,00 (4 Gang)

*(Wir bitten um Verständnis, dass wir an den Feiertagen
keine reguläre Speisekarte anbieten/ Änderungen vorbehalten)*