

## Vorspeisen

*Kartoffelcremesuppe  
mit gerauchten Forellenklobschen* 12,50  
*(mit Walnussklobschen/vegetarisch)*

*Wintersalat mit Burrata, karamalisierte Orange  
und gerosteten Mandelsplitter* 16,50  
*(vegetarisch)*

*Krokette von der roten Linse mit Kräuter-  
seitlingen und Trüffel-Kartoffelcreme (vegan)* 16,50

*Gerauchte Entenbrust mit Feldsalat und  
Winter-Portulak, Himbeer-Balsamicodressing* 18,50

*Duo von der gerauchten Forelle und Lachs  
mit Apfel, rote Bete und Meerrettich* 18,50

## Hauptgänge

*Kräuterpfannkuchen mit grünem Spargel,  
Polentataler und Paprikajus (vegan)* 28,50

*Zanderfilet in der Kartoffelschuppe  
mit Blattspinat und Sesamkartoffeln* 36,00

*Milchkalbrücken in der Rosmarinkruste  
mit Speckböhnchen und Kartoffelgratin* 36,00

*Hirschrücken im Tramezzinimantel  
mit hausgemachten Butterspätzle,  
Maronen, Birne und Preiselbeeren* 38,50

*Brust von der Weihnachts-Gans  
mit Orangenrotkraut und Kartoffelklößen* 38,50

## Weihnachtsmenü

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

\*

*Hausgemachte Kürbiscremesuppe  
mit Kürbisöl und gerosteten Kürbiskernen*

\*

*Milchkalbrücken in der Rosmarinkruste  
mit Speckböhnchen und Kartoffelgratin*

\*

*Geeister Christstollen  
mit aromatisierten Schattenmorellen*

55,00 (3 Gang mit Suppe) 69,00 (4 Gang)

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