

## ***Weihnachten 2018 - Christmas 2018***

### ***Vorspeisen und Suppe / Starters and soup***

*Feldsalat mit Speck und Croûtons*

*Mache with bacon and croutons*

9,50 €

*Ländliche Wildterrinen mit Preiselbeerchutney und schwarzen Nüssen*

*Game terrine with cranberry chutney and black nuts*

17,50 €

*Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen*

*Beef bouillon with semolina dumplings*

7,50 €

*Sellerie-Trüffelsuppe mit Parmaschinken-Grissini*

*Celery-truffle soup with Parma ham-Grissini*

10,50 €

\*\*\*

### ***Hauptgänge / Main courses***

*Gebratene Dorade mit Fenchelgemüse, schwarze Tagliatelle und Gambabolognese*

*Roasted gilthead with fennel, black tagliatelle and prawn-bolognese*

30,50 €

*Geschmorte Kalbshaxe mit glacierten Birnen, Trompetenpilzen und Kürbispüree*

*Braised knuckle of veal with glazed pears, trumpet mushrooms and pumpkin puree*

29,50 €

*Rinderrückensteak mit Rotwein-Schalotten-Sauce, Blattspinat und Steinpilznudeln*

*Beef steak with red wine-shallot-sauce, leaf spinach, porcino noodles*

30,50 €

\*\*\*

### ***Dessert***

*Warmer Schokoladenkuchen mit gebratenen Feigen und Glühweineis*

*Warm chocolate cake with fried figs and mulled wine ice cream*

13,50 €

## **Menü**

*Ländliche Wildterrine  
mit Preiselbeerchutney und schwarzen Nüssen*

*Game terrine with cranberry chutney and black nuts*

\*\*\*

*Sellerie-Trüffelsuppe mit Parmaschinken-Grissini*

*Celery-truffle soup with Parma ham-Grissini*

\*\*\*

*Gebratene Dorade mit Fenchelgemüse,  
schwarze Tagliatelle und Gambabolognese*

*Roasted gilthead with fennel,  
black tagliatelle and prawn-bolognese*

oder/ or

*Geschmorte Kalbshaxe mit glacierten Birnen,  
Trompetenpilzen und Kürbispüree*

*Braised knuckle of veal with glazed pears,  
trumpet mushrooms and pumpkin puree*

\*\*\*

*Warmer Schokoladenkuchen  
mit gebratenen Feigen und Glühweineis*

*Warm chocolate cake  
with fried figs and mulled wine ice cream*

Menu 69,00 €

ohne Suppe / without soup 60,50 €