

Weihnachtsmenü

Christmas menu

Lauwarmes Kürbiscarpaccio mit Trompetenpilzen
und gebratenen Gambas

*Lukewarm pumpkin carpaccio with trumpet mushrooms
and fried prawns*



Rehessenz
mit Steinpilzmaultaschen
*Venison clear soup
with porcini dumplings*



Entenbrust mit Cidresauce,
Rotkraut und Apfel-Briocheauflauf
*Duck breast with Cidre-sauce,
red cabbage and apple-brioche casserole*



Kaiserschmarrn
mit warmen Zwetschgenröster und Vanilleeis
*Kaiserschmarrn (sweet cut-up pancake with raisins)
with warm plum roaster and vanilla ice cream*

Menü/ Menu 69,00 €

Menü ohne Suppe/ Menu without soup 65,00 €

Vorspeisen/ *Starters*

Feldsalat mit Kartoffelmarinade, Speck und Crôutons

Mache with potato marinade, bacon and croutons

9,50 €

Lauwarmes Kürbiscarpaccio mit Trompetenpilzen und gebratenen Gambas

Lukewarm pumpkin carpaccio with trumpet mushrooms and fried prawns

19,50 €

Suppe/ *Soup*

Rehessenz mit Steinpilzmaultaschen

Venison clear soup with porcini dumplings

11,50 €

Hauptgänge/ *Main courses*

Gebratene Jakobsmuscheln mit Orangensauce,
glacierten Kaiserschoten und Christstollen-Risotto

*Fried scallops with orange sauce,
glazed sugar peas and "Christstollen"-risotto*

32,50 €

Entenbrust mit Cidresauce, Rotkraut und Apfel-Brioche Auflauf

Duck breast with Cidre-sauce, red cabbage and apple-brioche casserole

28,50 €

Rote-Bete-Ravioli mit geschmortem Lauch, Kartoffel-Meerrettichsud und Kürbiskernöl

Beet root ravioli with braised leek, potato horseradish sauce and pumpkin-seed oil

21,50 €

Dessert/ *Desserts*

Kaiserschmarrn mit warmen Zwetschgenröster und Vanilleeis

Kaiserschmarrn (sweet cut-up pancake with raisins) with warm plum roaster and vanilla ice cream

13,50 €