

Heilig Abend 2018

Vorspeisen und Suppe / Starters and soup

Feldsalat mit Speck und Croûtons

Mache with bacon and croutons

9,50 €

Entenleberparfait mit Quittenkompott, Feldsalat und Walnussbrot

Duck liver parfait with quince compote, mache and walnut bread

15,50 €

Kastaniensuppe mit herzhaftem Apfelstrudel

Chestnut soup with savory apple strudel

9,50 €

Hauptgänge / Main courses

Serviettenknödel mit Blattspinat und gebratenen Kräuterseitlingen

Bread dumpling with leaf spinach and fried king oyster mushrooms

19,50 €

Hirschkalbsrücken mit Feigenkruste, Blattspinat und Steinpilzravioli

Venison with fig crust and porcino ravioli

32,50 €

Dessert

Lebkuchen-Soufflé mit Gewürzorange und Panettoneeis

Gingerbread soufflé with spicy oranges and Panettone ice cream

12,50 €

Dreierlei Sorbet

Three kinds of sorbet

9,50 €

Menü

Entenleberparfait mit Quittenkompott, Feldsalat und Walnussbrot

Duck liver parfait with quince compote, mache and walnut bread

Kastaniensuppe mit herzhaftem Apfelstrudel

Chestnut soup with apple strudel

*Hirschkalbsrücken mit Feigenkruste,
Blattspinat und Steinpilzravioli*

Venison with fig crust and porcino ravioli

Lebkuchen-Soufflé mit Gewürzorange und Panettoneeis

Gingerbread soufflé with spicy oranges and Panettone ice cream

Menu 67,00 €

ohne Suppe / without soup 57,50 €