

Weihnachtsmenü

Christmas menu

Gänseleberterrine mit glacierten Äpfeln,
schwarzen Nüssen und Brioche
Goose liver terrine with glazed apples, black nuts and Brioche



Steinpilzcrèmesuppe mit Kalbsfleischklößchen und Bries
Creamy porcini soup with veal dumplings and sweetbread



Hirschkalbsrücken mit Feigensauce, Schwarzwurzeln und Panettoneknödel
Young venison saddle with fig sauce, black salsify and Panettone dumplings



Schokoladenblinis mit Zitrusfruchtragout und Christstolleneis
Chocolate blini with lemon ragout and fruit loaf ice cream

Menü 74,00 € / Menü ohne Suppe 66,00 €

Menu 74,00 € / Menu without soup 66,00 €

Vorspeisen/ *Starters*

Feldsalat mit Kartoffelmarinade, Speck und Crôtons
Mache with potato marinade, bacon and croutons
9,50 €

Gänseleberterrine mit glacierten Äpfeln,
schwarzen Nüssen und Brioche
Goose liver terrine with glazed apples, black nuts and Brioche
23,50 €
kleine Portion / *small portion* 18,50 €

Suppe/ *Soup*

Steinpilzcrèmesuppe mit Kalbsfleischklößchen und Bries
Creamy porcini soup with veal dumplings and sweetbread
12,50 €

Hauptgänge/ *Main courses*

Wolfsbarsch und Gambas im Safran-Fenchelsenf mit Ricottagnocchi
Sea bass and king prawns with saffron-fennel mustard and Ricotta gnocchi
34,50 €
kleine Portion / *small portion* 27,50 €

Hirschkalbsrücken mit Feigensauce, Schwarzwurzeln und Panettoneknödel
Young venison saddle with fig sauce, black salsify and Panettone dumplings
34,50 €

Waldpilzsoufflé mit cremigem Pastinakengemüse und Preiselbeeren
Wild mushroom soufflé with creamy parsnips and cranberries
22,50 €

Dessert/ *Desserts*

Schokoladenblinis mit Zitrusfruchtragout und Christstolleneis
Chocolate blini with lemon ragout and fruit loaf ice cream
13,50 €