

Weihnachten

Vorspeisen:

Räucherlachschrêpetörtchen

mit Meerrettichcreme und kleinem Garnelencocktail

14,00€

Kalbs-Tafelspitz

Rosa gegart und gegrillt auf grüner Sauce mit Cornichons, gehacktem Ei und Croutons

13,00€

Kürbisquiche

Mit Ziegenkäsecreme und winterlichen Blattsalate

11,00€

Suppen

Steinpilzcremesuppe

mit Quarkklößchen und Croutons

9,50€

Consommé vom Weiderind

Mit Gemüseperlen und Ochsenbrustwürfel

10,00€

Unsere Weihnachts-Gans

Brust und Keule auf Rotkohl mit Kartoffelklößen dazu Gänsejus und Maronen in Speck und Zwiebeln

36,90€

Rinderfiletmedaillons vom Lavasteingrill

An feinem Gemüse, mit Gnocchi in Petersilien öl und Burgunderjus

36,00€

Pfeffersteak Steak au Poivre

200gr Rumpsteak auf Pfefferrahmsauce mit Trüffel-Parmesan Pommes

33,00€

Würzig gegrillter Rehrücken

mit gebratenem Rosenkohl, Mohnspätzle, Austernpilze und Kirschkrautsauce

35,00€

Heilbuttfilet

auf Safrangrauben mit jungen Erbsen, Muschelrahmsauce und Wildkräutern

34,00€

Ziegenkäseravioli

auf glasiertem Gemüse mit Austernpilzen und Petersiliencremesauce

25,00€

Dessertvariation

Feines aus der Patisserie

11,00€

Winterliches Tiramisu

Mit Glühweinaromen und ein wenig Rum

10