

Kleines Winter-Menü

*Kürbisterrine mit grünen Spargel, Rehschinken
& gratiniertem Ziegenkäse*

15,50 €

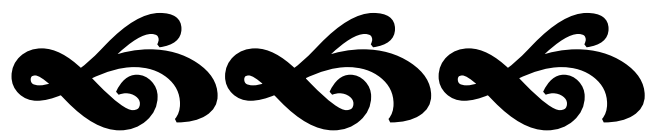
*Geschmorte Gänsekeule mit Rotwein-Zwiebeln
auf Wurzelgemüse & Kürbis-Kartoffeltalern*

19,00 €

Soufflierte Topfencreme mit rahmigem Glühweineis

7,50 €

3 Gang 37,50 €



*Vegetarische Gerichte bereiten wir
Ihnen gerne individuell auf Anfrage zu!*

Weihnachts-Menü

Winterliches Suppenduett mit Trüffel, Sellerie,
Lauch & Apfel, Kalbsbries & Jakobsmuschel

10,00 €

Pochierte Lachsforelle mit Meerrettich &

Bouillonkartoffeln

HG 19,50 €

Rücken & Roulade vom Hirsch auf

Wirsinggemüse & Haselnußspätzle

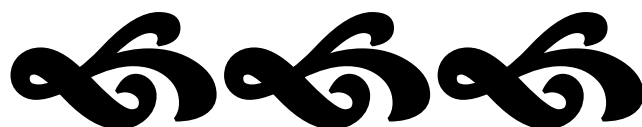
25,50 €

Apfelbeignets mit Christstollenparfait & Zwetschgenröster

7,50 €

3 Gang 40,50 €

4 Gang 49,50 €



Menü für Feinschmecker

Limonen-Blattsalate mit Tiger Prawn

16,50 €

Oxtail mit Gänseleberterrine

12,00 €

St. Pierre auf winterlich aromatisiertem Risotto

& sautierter Endivie

22,00 €

Blutorangensorbet mit Grapefruitconfit, Thymian & Vanille

5,50 €

Kalbshilet in Rotwein-Gewürzbutte pochiert

mit grünem Spargel & Brezenknödeln

26,00 €

Zweierlei Mousse-Turm mit Zimtorangencoulis

8,00 €

3 Gang 48,00 €

4 Gang 59,00 €

6 Gang 75,00 €