



HEILIGABENDMENÜ



Amuse Bouche

*

Roastbeef vom Hirsch

Feldsalat/ Schwarzwurzel/ Preiselbeeren

*

Forellencremesuppe

Forellenkaviar/ Rauchforelle/ Schnittlauch

*

Rosa gebratene Entenbrust

Orangen-Thymianjus
gelbe Beete/ Butterrübe/ Rettich-Eiszapfen

*

Pralinentörtchen

Nougat/ Marzipan/ Rosine/ Krokant

Preis pro Person 64,00 Euro





HEILIGABENDMENÜ VEGETARISCH



Amuse Bouche

*

gepickeltes Carpaccio-Gemüse

gelbe Bete/ Pastinake/ Kürbis/ Wachtelei

*

Kürbiscremesuppe

Kürbiskernöl/ Kracherle

*

Gebackenes Gemüse im Reisblatt

Dip süß-sauer

*

Pralinentörtchen

Nougat/ Marzipan/ Rosine/ Krokant

Preis pro Person 49,00 Euro





WEIHNACHTSMENÜ 25.12.



Amuse Bouche

*

Rillettes von der Gans

Radicchio/ Rotkraut/ gebackenes Eigelb/ Brioche

*

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL:

Geschmortes Kalbsbäckle

Portwein/ Urkarotte/ Krusteln

Forellenfilet & Garnele

Beurre blanc/ Gurke/ schwarze Graupen

Rosa gebratener Rehrücken

Wildkräuterjus/ Rosenkohl/ Kirschen/ Haselnusswaffel

*

Spekulatiusmousse

Quitte/ Orange/ Mandel

Menü mit Kalbsbäckle 58,00 Euro pro Person

Menü mit Forelle 58,00 Euro pro Person

Menü mit Reh 64,00 Euro pro Person





WEIHNACHTSMENÜ 26.12.



Amuse Bouche

*

Terrine vom Weiderind

Apfel/ Sellerie/ Johannisbeere/ Walnuss

*

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL:

Geschmortes Kalbsbäckle

Portwein/ Urkarotte/ Krusteln

Forellenfilet & Garnele

Beurre blanc/ Gurke/ schwarze Graupen

Rosa gebratener Rehrücken

Wildkräuterjus/ Rosenkohl/ Kirschen/ Haselnusswaffel

*

Buntes Eisküsschen

Himbeere/ Keksstreusel/ Strudelecke

Menü mit Kalbsbäckle 58,00 Euro pro Person

Menü mit Forelle 58,00 Euro pro Person

Menü mit Reh 64,00 Euro pro Person

