



Weihnachten 2019

Menü I

Feldsalat mit Walnuss-Vinaigrette und geräucherter Gänsebrust

Gänse-Bouillon

Brust und Keule von der Bauerngans mit Maronen, Bratapfel, Rotkohl und Klößen

Topfenknödel mit Nougatfüllung und Aprikosenkompott

45,00 EUR



Weihnachten 2019

Menü II

Crème brûlée vom Ziegenkäse an Rote Bete-Carpaccio

Kurpfälzer Hechtklößchen mit ausgelösten Flusskrebse an Grauburgundersauce

**Medaillons vom Hirschrücken an Preiselbeer-Jus mit Rosenkohlblättern und
Brezenknödel**

Walnusseis und marinierte Orangenfilets mit Crêpe und Vanilleschaum

49,00 EUR

(ohne Fischgang 39,00 EUR)



Weihnachten 2019

Menü III

Getrüffelte Schwarzwurzelsuppe

Krustentierisotto mit Safranschaum und grünem Spargel

Rosa gebratene Entenbrust an Cassis-Sauce mit Zuckerschoten und Süßkartoffelpüree

Birnen-Beignets auf Zimtschaum

45,00 EUR



Weihnachten 2019

Menü IV

Weihnachtliche Vorspeisenvariation

Hausgemachte Wildterrinen an Portwein-Sauerkirsch-Chutney gebackene Ziegenkäse-Trüffel und Schrimps-Cocktail an Wildkräutersalat mit Himbeer-Vinaigrette

Gebratenes Zanderfilet auf Safran-Mousseline mit Spinat-Graupen

Tournedos vom Rinderfilet auf Rotweinreduktion mit Vanille-Möhrrchen und Steinpilz-Kartoffelpastete

Lebkuchenflammerie an Glühweinsabayon

59,00 EUR

(ohne Fischgang 49,00 EUR)