



WEIHNACHTEN 2021

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 2021

MENÜ II

CRÈME BRÛLÉE VOM ZIEGENKÄSE AN ROTE BÈTE-CARPACCIO

KURPFÄLZER HECHTKLÖßCHEN MIT AUSGELÖSTEN FLUSSKREBSEN
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)