



WEIHNACHTEN 2021

MENÜ III

GETRÜFFELTE SCHWARZWURZELSUPPE

KRUSTENTIERRISOTTO MIT SAFRANSCHAUM UND GRÜNEM SPARGEL

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST AN CASSIS-SAUCE MIT ZUCKERSCHOTEN UND
SÜßKARTOFFELPÜREE

BIRNEN-BEIGNETS AUF ZIMTSCHAUM

45,00 EUR



WEIHNACHTEN 2021

MENÜ IV

WEIHNACHTLICHE VORSPEISENVARIATION
HAUSGEMACHTE WILDERRINE 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-MÖHRCHEN UND STEINPILZ-KARTOFFELPASTETE

LEBKUCHENFLAMMERIE AN GLÜHWEINSABAYON

59,00 EUR

(OHNE FISCHGANG 49,00 EUR)