

# Weihnachtsmenü 2021

## Amuse Bouche

Feldsalat mit Speck-Knoblauch-Dressing  
frittierter Roter Beete  
und geräucherter Entenbrust  
oder  
gratiniertem Ziegenkäse

\*\*\*

Samtige Kartoffelschaumsuppe mit Rauchspeckspähnen  
und Schwarzwursträdle

\*\*\*

Hirschrücken aus dem Ofen an einer Portweinreduktion  
Kubenpfeffer, Apfelrotkraut und Haselnusspätzle

oder

Tranchen vom Kalbsrücken an Steinpilzrahm mit Selleriemousse  
blanchierter Karotte und Butternudeln

oder

Gebratenes Zanderfilet und Jacobsmuschel an Rieslingschaum  
auf Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree

oder

Steinpilzpolenta mit Kürbismousse  
Lauchstreifen, Karotte und Rotkohl

\*\*\*

Mokka-Zartbittermousse mit Grantapfelsorbet  
und Mango-Mohnparfait

4 Gänge Menü 57,00 Euro  
3 Gänge Vorspeise 49,00 Euro  
3 Gänge Suppe 47,00 Euro  
Vegetarischer Hauptgang - 8,00 Euro

Änderungen vorbehalten

Preise incl. Bedienung und MwSt.

Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar, EC-Cash, Master Card, VISA, Amex