

Vorspeisen

Maronenschaumsuppe mit Nußblätterteig
und Walnussklößchen (vegetarisch) 12,50

Wintersalat mit Büffel-Mozzarella,
Tomaten und rotem Pesto (vegetarisch) 16,50

Krokette von der roten Linse mit Kräuter-
seitlingen und Trüffel-Kartoffelcreme (vegan) 18,50

Gerauchte Entenbrust mit Feldsalat und
Winter-Portulak, Himbeer-Balsamicodressing 19,50

Duo von der gerauchten Forelle und Lachs
mit Apfel, rote Beter und Meerrettich 19,50

Hauptgänge

Waldpilzpolenta im Wirsingmantel mit gerauchtem
Kartoffelpüree und Steinpilzsauce (veg/vegan) 29,50

Gebratener Kastanienseitling und wilder Broccoli
mit Pfeffer-Bandnudeln (veg/vegan) 29,50

Zanderfilet in der Kartoffelschuppe
mit Blattspinat und gerauchtem Kartoffelpüree 38,00

Milchkalbrücken in der Rosmarinkruste
mit Speckböhnchen und Pfefferbandnudeln 38,00

Hirschsauerbraten mit Kartoffelklößen
und Orangenrotkraut 36,50

Brust von der Weihnachts-Gans mit Maronen,
Marzipanapfel, Orangenrotkraut
und Kartoffelklößen 38,50

Weihnachtsmenü

Zucchini-Carpaccio mit Oliven-Limettenöl
und cremigem Ziegenkäse

*

Hausgemachte Kürbiscremesuppe
mit Kürbisöl und gerösteten Kürbiskernen

*

Milchkalbrücken in der Rosmarinkruste
mit Speckböhnchen und Kartoffelgratin

*

Geeister Christstollen
mit aromatisierten Schattenmorellen

3 Gang 58,00 (Suppe) / 3 Gang 64,00 / 4 Gang 72,00