

Weihnachtsmenü

Vorspeise

Carpaccio von roter Bete mit geräuchertem Forellenfilet und Meerrettichschaum

Zwischengang

*Wildkraftbrühe mit feinem Gemüse und Schnittlauchklößchen
vegetarisch: Hokkaidocremesuppe*

Dessert

Bratapfelparfait mit Vanillesauce



Hauptgänge zur Auswahl

Hauptgang 1

*Reibekuchen vom Hokkaidokürbis
mit gebratenen Austernpilzen und Kräuterrahm*

Hauptgang 2

*Röllchen von Rotzunge und Fjordlachs
mit Rieslingrahm, Blattspinat und Pariser Kartoffeln*

Hauptgang 3

*Halbe Ente, knusprig gebraten
mit Orangensauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen*

Hauptgang 4

*Medaillons vom Parma Schweinefilet im Kräuter-
Speckmantel gebraten, mit Pfefferrahmsauce,
Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten*

Hauptgang 5

*Hirschgeschnetzeltes in Wirsing-Kürbis-Rahm
auf Spätzle und gebackenem Rucola*

Hauptgang 6

*Gebratener Steakfächer mit jungen Bundmöhren
Zuckerschoten und gebackenen Rosmarinkartoffeln*



Kinderteller

*Paniertes Hähnchenschnitzel
mit Rahmerbsen und Kartoffelkroketten*



*Unser Servicepersonal ist Ihnen gerne bei der
Auswahl eines passenden Weines behilflich.*

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von unseren Mitarbeitern