



WEIHNACHTSKARTE am 25. & 26. Dezember 2024

VORSPEISEN & SUPPEN

- Feldsalat mit Croutons, Bacon und Balsamico 14.90
- Mühlensalat mit Kirschtomaten, Gurken, Sprossen und Brotchips 10.90
- Geräucherter Lachs mit Senf-Dillsauce, Salatbouquet und kleinem Reibekuchen 19.80
- Carpaccio vom Rinderfilet mit bunten Linsen, Parmesan und Rucola 21.00
- Variation vom Hokkaidokürbis mit Herbsttrüffel, Limette und Joghurt (vegan) 17.00

- Kürbisrahmsuppe mit Kokos, Zitronengras und gerösteten Kürbiskernen 11.00
- Gänsesuppe mit hausgemachten Ravioli und kleinen Gemüsen 11.00

HAUPTGÄNGE

- Knusprige Gänsekeule mit Apfel-Rotkraut, Maronen, Beifußsauce und hausgemachte Kartoffelknödel 32.00
- Rinderfilet mit Thymianjus, hausgemachten Kartoffelgratin und winterlichem Gemüse 49.50
- Schmorbraten vom Rind auf Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln und buntem Gemüse 32.00
- Dorade mit Krustentierschaum, konfierten Tomaten und Kräuterrisotto 34.00
- Tagliatelle mit Wintertrüffel und Beurre Blanc 22.00 | 32.00
- Hausgemachte Risotto-Bällchen mit Ratatouille und Tomatensauce (vegan) 14.00 | 20.00

DESSERTS

- Creme brulée mit hausgemachtem Traubensorbet 12.00
- Dessertvariation aus unserer Patisserie 15.00
- Espresso mit drei hausgemachten Kräuterpralinen 7.80
- Affogato al caffè – eine Kugel hausgemachtes Vanille-Eis mit Espresso übergossen 6.80
- Apfelstrudel mit Mandelsorbet, Apfel-Ragout und Apfel-Sorbet (vegan) 13.00



GÄNSE-MENÜ

Feldsalat | Bacon | Croutons | Balsamicodressing

-

Gänseconsommé | Hausgemachte Ravioli | Gemüse

-

Knusprige Gänsekeule | Apfel-Rotkohl | Maronen | Beifußsauce | Hausgemachten Kartoffel-Knödeln

-

Crème brûlée | Traubensorbet

3-Gang-Menü mit Suppe 49.00 Euro

3-Gang-Menü mit Vorspeise 52.00 Euro

4-Gang-Menü 63.00 Euro