

WEIHNACHTSMENÜ

- Gans ganz anders -

SAMTIGES VON DER ESSKASTANIE

Süppchen von karamellisierten Esskastanien / Pastinaken
und allerlei Wurzelwerk / Gänseleber - Mousse / Grünkohlsalat /
Granatapfelkernen / Bratapfel und Tramazinibrot

KNUSPRIGE GÄNSEBRUST

mit Äpfeln / Zwiebeln und Rosmarin geschmorte
Gänsebrust / Kirschrotkohl / Grünkohl
und Kartoffelklößen

BRATAPFEL TIRAMISU

im winterlichem Gewand / Bratapfel- Chutney / Mandeln / Rosinen /
Marzipan / Vanille - Mascapone / Zwetschkensorbet / Lebkuchen Biskuit /
Amaretto / Schokoladencrumbels

Menüpreis 3 Gang 42,00

Menüpreis 2 Gang (wahlweise Vorspeise oder Dessert)

36,00

- wild auf Wild -

ROTE BEETE - ORANGENCARPACCIO

mit Kürbisvinaigrette / frischem Pfeffer und Pflücksalat /
karamellierter Ziegenfrischkäse / Granatapfelkerne /
gebrannte Nüsse / Knusperstange

REHNÜSSCHEN AUS DEM WIPPRAER FORST

zart geschmort / gebratener Rosenkohl - Birnensalat /
Kartoffelbällchen / Zwetschken - Pfefferchutney /
Wildkräutersprossen / karamellierte Orange

LAVENDEL CREME BRÛLÉE

knusprig karamellisiert / Salat aus
Himbeeren & Mango / Minze / Blütenzucker

3 Gang Menüpreis 42,00

Menüpreis - 2 Gang (wahlweise Vorspeise oder Dessert)

36,00

- Fisch & mehr -

ALLERLEI VOM KÜRBIS

Süppchen vom Muskatkürbis / samtig mit
Kokosmilch und Hopfensaft / geräucherter Entenbrust /
Kübiskernöl / Zucchini / gerösteten Kürbiskernen

WINTERLICHES ZANDERFILET

kross gebratenes Zanderfilet / Schwarzwurzeln in
Semmelbutter / Rote Beete - Meerrettichsoße /
gefüllten Kartoffelklößchen / Kressesalat

SÜSSE WEIHNACHT

feines Schokoladenmousse im winterlichem Gewand / Salat aus frischen
Erdbeeren / Vanille - Mascarpone / Butterstreusel / süße Kresse

Menüpreis - 3 Gang 41,00

Menüpreis - 2 Gang (wahlweise Vorspeise oder Dessert)

35,00

- Veggi & Christmas -

WEIHNACHTSLEUCHTEN

knackig frischer Grünkohlsalat / Orangenfilets /
Granatapfel - Vinaigrette / Weintrauben / karamellierte Birne /
gebrannte Nüsse / Knusperstange

STEINPILZRAVIOLI

mit frischen Pilzen / buntem Gartengemüse / Blattspinat /
Kirschtomate angeschwenkt / Parmesan / Trüffelöl /
frischer Rauke / Morchelsoße

LAVENDEL CREME BRÛLÉE

knusprig karamellisiert / Salat aus
Himbeeren & Mango / Minze / Blütenzucker

3 Gang Menü 39,00

Menüpreis 2 Gang (wahlweise Vorspeise oder Dessert)

33,00 Euro

- Maronen & Tannzapfen -

SAMTIGES VON DER ESSKASTANIE

Süppchen von karamellisierten Esskastanien / Pastinaken
und allerlei Wurzelwerk / Gänseleber - Mousse / Grünkohlsalat /
Granatapfelkerne / Bratapfel und Tramazinibrot

ROTKÄPPCHENSCHNITZEL

mit Camembert gefülltes Schweineschnitzel in der Kürbiskruste /
auf Ofengemüse aus Kürbis / Fenchel und Bratapfel /
Thymian - Schwarzkirsch - Konfitüre / Kartoffel - Selleriestampf

SÜSSE WEIHNACHT

feines Schokoladenmousse im winterlichem Gewand / Salat aus frischen
Erdbeeren / Vanille - Mascarpone / Butterstreusel / süße Kresse

3 Gang - Menü 41,00

2 Gang Menü (wahlweise Vorspeise oder Dessert)

35,00

Weihnachts - Wichtelmenü

Unsere kleinen Weihnachtswichtel

wählen aus der Kinderkarte ein Gericht

+

einen kleinen Nachtisch

Kindermenü für Kinder bis 14 Jahre

14,00