

WEIHNACHTLICHE GÄNSEMENÜS

MENÜ I

Feldsalat mit gerösteten Kernen und Croutons

Gansbrust – Kartoffelkloß – Rotkraut

oder

¼ Gans – Kartoffelkloß - Rotkraut

Nougatmousse – eingelegte Zwetschgen

Euro 43,00

(+2 Euro bei Hauptgang ¼ Gans)

MENÜ II

Maronensuppe - Thymiancroutons

Gansbrust – Kartoffelkloß – Rotkraut

oder

¼ Gans – Kartoffelkloß - Rotkraut

Kürbiskernparfait – Gewürzkirschen

Euro 41,50

(+2 Euro bei Hauptgang ¼ Gans)

MENÜ III

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dip und kleinem Salat

Gansbrust – Kartoffelkloß – Rotkraut

oder

¼ Gans – Kartoffelkloß - Rotkraut

Weihnachtliche Dessertvariation

Euro 52,00

(+2 Euro bei Hauptgang ¼ Gans)

MENÜ IV

Feldsalat mit gerösteten Kernen und Croutons

Maronensuppe – Thymiancroutons

Gansbrust – Kartoffelkloß – Rotkraut

oder

¼ Gans – Kartoffelkloß - Rotkraut

Weihnachtliche Dessertvariation

Euro 54,50

(+2 Euro bei Hauptgang ¼ Gans)

HERBST/WINTER MENÜS

MENÜ I

Leberknödelsuppe

Sauerbraten – Lebkuchensauce – Kartoffelkloß – Rotkraut

Vanilleeis – Zimtzwetschgen

Euro 33,50

MENÜ II

Kürbissuppe – Kresse

Geschmorte Rehkeule in eigener Sauce – hausgemachte Preiselbeeren –
Kartoffelkloß – Rotkraut

Nougatmousse – Kürbiskernparfait – Mango-Physalisragout

Euro 39,50

MENÜ III

Winterlicher Salat – Schmortomaten – Sonnenblumenkerne – Parmesan

Schweinefilet – Balsamicosauce – gebratenes Gemüse – Kartoffelgratin

Kürbiskernparfait – Blaubeerkompott

Euro 42,50

MENÜ IV

Sellfisch - Ratatouillesalat

Rinderrücken – Rotweinsauce – Sellerie-Kartoffelpüree – feines Gemüse

Dessertvariation

Euro 55,50

MENÜ V

Rote Beetesüppchen - Seeteufel

Hirschrücken – Portweinsauce – Birnen-Wirsinggemüse – Pommes Williams

Schwarzwälder-Kirschtorte auf andere Art

Euro 53,00

MENÜ VI

Glasnudelsalat – Kabeljau – Kräuterjoghurt

Rinderfilet – Senf-Estragonsauce – Wirsing – Rösti

Tiramisu mit Früchten

Euro 57,00

MENÜ VII

Karamellisierte Ziegenkäse – Rote Beete Carpaccio – Walnüsse

Risotto – Ofenkürbis – Schmortomaten

Zimtparfait – Schokomousse – Früchte

Euro 39,50