

Vorspeisen

Süßkartoffel-Orangensuppe

mit karamellisierten Pistazien & Sesam-Blätterteigstange

Rinderkraftbrühe

verfeinert mit Portwein

Geräucherte Entenbrust

mit Feldsalat, Speckkachel & Kartoffeldressing

Lachsterrine

auf Gurkencarpaccio & Limettendressing

Gebratene Kartoffelroulade

gefüllt mit Blattspinat & Frischkäse auf Kürbisragout

Hauptspeisen

Halbe Landente aus dem Rohr

mit Apfelrotkohl, Grünkohl, Kartoffelklöße & Orangenjus

Gänsekeule aus dem Rohr

mit Apfelrotkohl, Grünkohl, Kartoffelklöße & Sauce

Rotbarschfilet in Mandelkruste

mit Pastinakenragout, Kirschtomaten & Drillinge

Hausgemachte Rinderroulade

mit Apfelrotkohl, Kartoffeln & Sauce

Wildschweinbraten

mit Speckrosenkohl & Rosmarinkartoffeln

Kürbis-Mandel-Gnocchi

mit Cherrytomaten, Rucola, Lauch & Grana Padano

Nachspeisen

Weihnachtliche Creme Brûlée „Alter Fritz“
mit Zimt-Kirschen

Lebkuchenmousse
an Himbeerpüree

Warmer Apfelstrudel
mit Vanillesoße

Unsere Weinempfehlung zur Weihnachtszeit:

"Gans Rot"

samtiger, weicher und gleichzeitig fülliger Rotwein mit leichtem Waldbeeraroma

0,1l - 5,10€ / 0,2l - 8,90€ / 0,75l - 30,00€

//

