



# Weihnachtsmenü 25.12.2023 abends



## Vorspeisen

Meerrettichmousse auf Rotebeete Scheiben und  
Schwarzbrotchips  
oder  
Maronencremesuppe mit Zimtcroustons

## Hauptspeise

Schmorbraten vom Damwild mit  
Walnusknödel und Vanille-Karotten  
oder  
rosa gebratene Entenbrust auf Rosenkohl mit  
Herzoginkartoffeln und Preiselbeerjus  
oder  
Steinpilzrisotto mit Petersilienemulsion

## Dessert

Crêpes Röllchen gefüllt mit  
Apfel und Mascarpone

pro Person  
46.00 Euro  
Kids Portion  
35.00 Euro





# Weihnachtsmenü 26.12.2023 mittags



## Vorspeise

60 Minuten Ei auf Cremespinat mit Parmeso-Espuma  
oder  
getrüffelte Kartoffelsuppe



## Hauptspeise

Knusprige Entenkeule mit Blaukraut und  
Kartoffelknödeln  
oder  
Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce  
hausgemachte Spätzle und Romanesco  
oder  
Kartoffel Gnocchi mit Kürbis und  
Amarettinobrösel

## Dessert



Spekulatius Parfait mit  
Preiselbeeren

pro Person  
38.00 Euro  
Kids Portion  
25.00 Euro



# Weihnachtsmenü 26.12.2023 abends



## Vorspeisen

Thunfisch Carpaccio mit Limettensoja Vinaigrette, Brot  
oder  
Tomatenessenz mit Grießnocken und Basilikum

## Hauptspeise

Cosoulet von der Barbarie Ente  
mit Rübchen und Kartoffeln  
oder  
Skrei/Winterkabeljau auf Rahmwirsing mit  
Speckschaum  
oder  
gefüllte Zucchini mit Wintergemüse und  
Kartoffelschaum

## Dessert

Schokotörtchen mit  
Zimtpflaumen und Vanille  
Eis

pro Person  
46.00 Euro  
Kids Portion  
35.00 Euro

