



25.12.2023 & 26.12.2023

Weihnachtsmenü

Tomaten-Kürbiscrème-Suppe
mit Linseneinlage garniert mit Sahne

Französische Maishähnchenbrust
an Trüffelrahm Sauce, Ratatouille-Gemüse und Kartoffelpüree

oder

Norwegisches Lachsfilet an Safran-Senf-Dillsauce
auf Ratatouille Gemüse und Kartoffelpüree

oder

Argentinisches Roastbeef
an Trüffelrahm Sauce, Ratatouille-Gemüse und Kartoffelpüree

Mandarinen, Schattenmorellen, Zwetschgen- geliert
mit Walnusseis

3-Gang Menü mit

Maishähnchenbrust: 32,50 €

Lachsfilet: 34,50 €

Argentinisches Roastbeef: 38,50 €

Weihnachten á la carte

Gemischter Salat
Rotkraut, Karotten, Tomaten, Gurke
hausgemachtes Dressing

6,00 €

Tomaten-Kürbiscrème-Suppe
mit Linseneinlage garniert mit Sahne

7,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Salatgarnitur und Parmesan

12,80 €

Französische Maishähnchenbrust
an Trüffelrahm Sauce, Ratatouille-Gemüse
und Kartoffelpüree

22,50 €

Norwegisches Lachsfilet
an Safran-Senf-Dill Sauce,
Ratatouille-Gemüse und Kartoffelpüree

23,50 €

Argentinisches Roastbeef
an Trüffelrahm Sauce,
Ratatouille-Gemüse und Kartoffelpüree

26,50 €

Dessert

Affogato

Vanilleeis und Espresso

3,80 €

Mandarinen, Schattenmorellen, Zwetschgen- geliert
mit Walnusseis

6,80 €

Kinderteller

Spaghetti Bolognese

9,00 €

Schnitzel mit Pommes und Gemüse

9,00 €

Chicken Nuggets mit Pommes und Gemüse

6,50 €



Silvestermenü

Zweierlei Geräuchertes

**Räucherforelle an Paprika-Dip
Räucherlachs an Honig-Senf-Dip und Frisée Salat**

Zitronengrass-Curry-Suppe mit Flusskrebs-Einlage ***

**Carpaccio vom Rind
Rucola-Salat mit Parmesan und Pinienkerne**

Wachtelbrust an Trüffelrahm und Belugalinsen

**Kalbsfilet und Lammkrone mit Kräuterkruste
an Balsamico Jus, Erbsenpüree und Gemüse**

**Lauwarmer Schokoladenkuchen
Vanilleeis garniert**

Ein Glas Sekt zum Jahreswechsel

Menüpreis: 84,50 Euro