

## **2. Weihnachtsfeiertag**

### **Von 11.30 Uhr bis 15 Uhr**

#### **Vorspeise**

Feldsalat mit Speck, Croutons und Kartoffeldressing  
15 €

Feldsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse und Kartoffeldressing  
15 €

Petersilienwurzelcremesuppe

8 €

mit Garnelenspieß

12 €

#### **Hauptgang**

Hirschgulasch mit Spätzle,  
Blaukraut, Preiselbeeren und Pilzen  
26 €

Rosa Entenbrust an getrüffelter Rotweinsauce  
auf Pastinakenpüree, Blaukraut und Vichykarotten  
27 €

Gegrilltes Lachsfilet an Weißweinsauce  
mit Tagliatelle und buntem Gemüse  
26 €

Cordon bleu mit Pommes und Preiselbeeren  
21 €

#### **Dessert**

Crème brûlée mit Zwetschgenröster und Schokoladeneis  
12 €

Tiramisu mit Himbeersorbet  
7 €

# Gala Silvestermenü 2024

*nur mit Reservierung  
von 18 Uhr bis 22 Uhr*

Tatar vom Reh an getrüffelter Mayonnaise  
mit Wachtelei und Wildkräutern

\*\*\*

Petersilienwurzelcremesuppe mit Entenpraline

\*\*\*

Gegrilltes Seeteufelfilet an Krustentiersoße  
auf Blumenkohlcreme und Vichykarotten

\*\*\*

Ofenfrische Entenkeule an Rotweinsöße  
mit Blaukraut, Kartoffelkloß und Pastinakencreme

\*\*\*

Valrhonaschokoladenschnitte  
mit Maracujasorbet und frischen Beeren

*5-Gang-Menü p.P. 69 €*

# Weihnachtsmenüangebote

für bis zu 34 Personen im Innenraum möglich /  
bei beheiztem Wintergarten bis zu 80 Personen möglich

## Vorspeise

Rinderbrühe mit Fleischeinlage,  
Flädle und Kräutern

6 €

*oder*

Kürbissuppe mit Kürbiskernen,  
Kresse und Kürbiskernöl

6 €

*oder*

Feldsalat an Kartoffeldressing  
mit Speck und Croutons

8 €

*oder*

Feldsalat mit Kartoffeldressing,  
Ziegenkäse und Croutons

8 €

## Hauptgang

Geschmorte Entenkeule an Rotweinsauce,  
mit Blaukraut, Maronencreme und Kartoffelklöße

22 €

*oder*

Confiertes Lachsfilet an Weißweinsauce  
mit lauwarmen Linsensalat, Kresse und Erbsenpüree

24 €

*oder*

Rosa Schweinefilet an Calvadosrahmsauce  
mit Spätzle, Blaukraut und Pilzen

23 €

*oder*

Rosa Rinderroastbeef an Rotweinsauce  
mit Kroketten, Schalotten und Wurzelgemüse

27 €

*oder*

Tagliatelle mit Kürbissauce,  
Kürbiskernen, Kürbiskernöl, Wurzelgemüse und Rucola

16 €

## **Dessert**

Hausgemachtes Tiramisu  
mit frischen Früchten und Himbeersorbet

6 €

*oder*

Zweierlei Schokoladenmousse  
mit frischen Früchten und Mangosorbet

8 €

*oder*

Apfelstrudel mit Vanillesoße  
und Vanilleeis

8 €

**Preise beziehen sich auf ein 3 Gangmenü**

### **Bitte beachten Sie:**

Möchten Sie den Abend länger bei uns verbringen,  
berechnen wir ab 22.00 Uhr eine Gebühr von 30 € je angefangene Stunde,  
ab 00.00 Uhr 40 € pro angefangene Stunde.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!