

Weihnachtsmenüs 2022

Menü I

- VSP: Geflämmtes Miso-Lachs mit gepickelten Gurken / Zitrusmayo & Panko
3-Gang 16,-€ / 4-Gang 14,-€
- S: Garnelen Dim Sum mit sautierten Gemüsestreifen & Krustentiersud
12,-€
- HG: Rosa gebratenes Rinderfilet mit Kohlrabi / Kräutergrauen & Dijon-Senfsauce
3-Gang 35,-€ / 4-Gang 31,-€
- D: Armer Ritter mit Beerencoulis & Nougatparfait
8,-€

Menü II

- VSP: Mild gegarte Wildgarnelen mit Gewürz Cous-Cous & Rauchpaprikacrème
16,-€
- S: Blumenkohlcrèmesuppe mit Estragonöl & Croutons
8,-€
- HG: Rosa gebratener Hirschrücken mit Vanillekarotten
geschwenkten Spätzle & Preiselbeeren
3-Gang 30€ / 4-Gang 27,-€
- D: Lebkuchenparfait mit Apfelchutney & weißer Schokoladensauce mit Rum
8,-€

Menü III

VSP:	Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse / Apfel & schwarzer Walnuss
	12,-€
ZG:	Sanft geschmortes Rind mit Ingwer / Karotte & Kartoffelespuma
	12,-€
HG:	Rosa gebratene Entenburst mit Apfelrotkohl & geschmälzten Klößen
	25,-€
D:	Pekannussbrownie mit Zwetschgenröster & Joghurtcrème
	8,-€