

Glas Weihnachtscocktail € 4,80

Weihnachtsmenü

Mousse von der Gänseleber
mit Quittengelee und Brioche

Hausgemachte Spaghettini
mit Thunfischtartar
und Kaviar vom Stör

Zitronensorbet
mit Prosecco

Zweierlei vom heimischen Reh
(Rücken und Ragout)
auf Glühwein-Pfeffersauce, Mandelbrokkoli
und Selleriepüree

Tarte von der Callebaut-Schokolade
mit hausgemachtem Zimteis und Armagnac-Pflaumen
€ 65,50

Für unsere kleinen Gäste

Hausgemachte Hähnchen-Nuggets
mit Zuckererbsen und Pommes frites

Vanilleeis mit Schokoladensauce

€ 11,50

Schaumsuppe von Sellerie
mit Trüffelcroutons

Steak vom Duroc-Schwein von Tellmanns Hof
mit heimischen Austernpilzen a la creme,
roter und gelber Beete, hausgemachten Kroketten

€ 32,50

Niedertemperatur gegarte Ochsenwange
an wildem Brokkoli und Kartoffelwaffel

€ 33,50

Entenbrust & Keule kross aus dem Rohr
an Quitten-Rotkohl, Zimtapfel
und hausgemachtem Kartoffelkloß

€ 35,00

Filets von der Rotzunge
auf Pimento-Sauce, Blattspinat und Spaghettini

€ 36,50

Trüffelravioli mit heimischen Trüffeln,
gehobeltem Parmesan und Rucola
(vegetarisch)

€ 34,50

Tarte von der Callebaut-Schokolade
mit hausgemachtem Zimteis und Armagnac-Pflaumen

Die Preise verstehen sich einschließlich
Suppe und Dessert