



WEIHNACHTS- ZEIT

21. - 26. DEZEMBER

12.30 - 15.00 Uhr

Weihnachtlicher
Genuss von Carpaccio,
Gänsekeule und Ente
bis Lebkuchen Cremè
Brûlée





WEIHNACHTS-MENÜ

VORSPEISEN

SALAT BOWL

mit knackigen Radieschen | Gurke | Tomaten | süßer Mango | roter & gelber Paprika | mariniertem Quinoa | gerösteten Nüssen | jungen Blattsalaten | Dressing von der Kalamansi-Limette

10,50 Euro

Wahlweise mit

- 5 Garnelen + 14 €
- Ziegenkäse + 9 €
- Streifen von der Maishähnchenbrust + 8 €

CARPACCIO VOM RINDERFILET

mit Kapernäpfeln | knackigem Rucola | gehobeltem Parmesan | gerösteten Pinienkernen & Olivenöl

17,50 Euro

SUPPE

CONSOMMÉ VON DER ENTE

mit Pfifferlings Ravioli & gewürfeltes Wurzelgemüse

12,50 Euro



WEIHNACHTSMENÜ

HAUPTGÄNGE

GESCHMORTE GÄNSEKEULE

mit Senf verfeinerten Grünkohl an
Serviettenknödel

30,50 Euro



BRUST UND KEULE VON DER ENTE

mit Kirsch-Rotkohl & Kartoffelkloß

28,50 Euro

ZANDERFILET GEBRÄTEN

mit Granola von Kürbiskernen & getrockneten Aprikosen
eingelegter Roten Bete | cremiges Kürbis Risotto

29,50 Euro

PASTA TRÜFFEL

sautierte Pilze in Trüffelrahmsauce mit feinen Bandnudeln &
gehobelten Trüffel

21,50 Euro

DESSERT

LEBKUCHEN CRÈME BRÛLÉE

Himbeersorbet | Baiser

13,50 Euro

