



Weihnachtskarte 2024



Cappuccino von Curry und Zitronengras

Jakobsmuschel

*

**Ziegenkäse aus der Käserei Murrone
auf Rote Beete Carpaccio**

Pistazienkrokant

Unsere Weihnachtsgans!

Geschmorte Gänsebrust mit Orangen

Apfel-Rotkohl I Kartoffelklöße

3-Gang Menü 62 € - 4-Gang Menü 74 €

*

Seeteufel auf Trüffelstampf

Noilly Prat Sauce I Vanillekarotten

3-Gang Menü 59 € - 4-Gang Menü 71 €

*

Steinpilzpolenta im Wirsingmantel

Cranberry-Chutney I Salat

3-Gang Menü 46 € - 4-Gang Menü 58 €

*

Tournedos vom Rinderfilet

Steinpilze I Kartoffelgratin

3-Gang Menü 65 € - 4-Gang Menü 77 €

*

Medaillons vom Sikahirsch aus Deutschem Forst

Birnen-Calvados Sauce I Rosmarin-Polenta

3-Gang Menü 63 € - 4-Gang Menü 75 €

*

Alle Jahre wieder! Filetspitzen „Bombay“

Currysauce I Früchte I Curryreis I Salat

3-Gang Menü 48 € - 4-Gang Menü 60 €

Weihnachtliches Dessert

Stollenparfait I Preiselbeer- Éclair

marinierte Zwergorangen