

Weihnachts-Menü

Suppe

*Consommé vom Schwarzwälder Wildschwein
mit hausgemachten Mascarpone-Trüffel-Ravioli*



*Rote Beete Suppe
mit knuspriger Ente im Blätterteig*

Vorspeisen

*Kalbstatar
mit Käsecreme, dazu Traubenconfit und Wildkräutern*



*Wolfsbarschfilet
mit Couscous-Salat (Ras el Hanout), dazu Datteln, Walnüsse und Minzschmand*



*Apfel-Ziegenkäse-Strudel
mit Feigensenf, dazu Birnen-Rotkohl-Salat und Schalotten-Chutney*

Hauptspeisen

*Pikante Zucchini-Mango-Polenta
mit Spinat-Paprika-Ragout, dazu Selleriepüree und warmes Paprikagel*



*Sauerbraten von der Ochsenbacke
mit Holunder-Preiselbeer-Rotkohl und Maronen-Souffle*



*Kabeljaufilet (Q.S.F.P.)
in Krustentiersauce, dazu frischer Blattspinat, Selleriepüree und warmes Paprikagel*



*Französische Entenbrust
in Balsamico-Orangensauce, dazu geschmorter Weißkohl im Tomatensugo und Kräuter-
Serviettenknödel*



*Rinderfilet unter Dijonsenf-Kruste
in Merlot-Pfeffersauce, dazu geschwenkter Wirsing und Herzogin-Kartoffeln*



*Lammrücken
in Schalottensauce, dazu Schmorgemüse und pikante Zucchini-Mango-Polenta*

Dessert

*Oma´s Hefebuchtel mit Nougat-Füllung
in Tonkabohnensauce und Glühwein-Zwetschgen*



*Cremé Brûlée
mit geliertem Obst, Zimtschaum und Pistazieneis*



*Zartbitter-Schokoladen-Mousse
mit Schokoladen-Brownie, Karamell-Ganache, Kiwi in Chili eingelegt und Haselnuss-Parfait*



*Käseauswahl
Italienische & französische Edel-Käse mit Feigensenf*

3 Gang mit Suppe, Hauptgang, Dessert 37,40€

3 Gang mit Vorspeise, Hauptgang, Dessert 42,90€

4 Gang Suppe, Vorspeise, Hauptgang, Dessert 49,90€

Rinderfilet & Lammrücken im Hauptgang +5,00€

