

<i>Hausaperitif Glühweinsecco</i>	€ 8
<i>Alkoholfreier Hausaperitif</i>	
<i>Johannisbeeren-Glüwein Cocktail</i>	€ 6,50

Unsere Weihnachtskarte

Vospeisen:

<i>*Broccolitarar mit Granatapfelkernen , Rote Bete und Ziegenfrischkäsecreme</i>	€ 17
<i>*Grüne Apfelcreme mit Burrata, eingelegtem Rettich Karamellisierten Walnüssen und Crostini</i>	€ 18
<i>*Feldsalat mit Honig-Champignons , Orangenfilets und knusprigem Bacon</i>	€ 16

Suppen:

<i>*Pastinakensuppe mit Aal-Tatar und Granatapfelcreme</i>	€ 10
<i>*Süßkartoffelsuppe mit Salbei-Croutons und Sanddorn</i>	€ 8
<i>*Maronensuppe mit Chilli-Nüssen und Tonka Croutons</i>	€ 9

Fischgerichte:

<i>*Frisches Mainzanderfilet auf Gurken-Wodka Schaum mit Kartoffelstampf und Möhren</i>	€ 27
<i>*Seesaibling mit Chicoree, Essigzwetschge und Mais</i>	€ 25
<i>*Sankt Petersfisch mit Gnocchi, Zuckerschoten und Zitronen-Ingwersauce</i>	€ 28

Hauptgerichte:

<i>*Wildschweingulasch mit Rosenkohl, gefüllter Birne und Spätzle</i>	€ 24
<i>*Lammhinterhaxe mit Aubergine, Blattspinat und Kartoffelsouffle</i>	€ 26
<i>*1/2 Ente mit Rotkohl , Klößen , Maronen , Orangenfilets und Sauce,</i>	€ 28
<i>*rosa gebratener Rehrücken mit Steckrübencreme, Wirsingroulade und Johannisbeersauce</i>	€ 36
<i>*Maispoularde auf Waldpilzcreme mit karamellisiertem Chicoree und Kirschtomate</i>	€ 25

Vegetarisch:

<i>* Ravioli mit Ricotta-Kräuterfüllung und Tomatensalsa</i>	€ 16
<i>*Crepes gefüllt mit Mozzarella-Basilikum und Champignons a la creme überbacken</i>	€ 18

Dessert:

<i>*Cappuccinomousse mit Mascarpone und Moccasauce</i>	€ 10
<i>*Spekulatiusparfait mit marinierten Backpflaumen</i>	€ 12