

Weihnachtsmenü

28. NOVEMBER & 06. DEZEMBER

VORSPEISE

GEFLÜGELCRÈMESUPPE | GERÖSTETE MARONEN | CURRYSCHMAND

ODER

GEFLÜGELKRAFTBRÜHE | GEMÜSEJULIENNE | MARKKLÖSSCHEN

ZWISCHENGANG

WINTERQUICHE

GERÄUCHERTE ENTENBRUST | BIRNE | KARAMELLISIERTER FEIGE

HAUPTGANG ZUR WAHL

GESCHMORTE HALBE ENTE

WALDBEERENROTKOHL | ENTEN-THYMIANJUS | APFELCHUTNEY MIT WALNÜSSEN |
KLEINE KARTOFFELKLÖSSE IM SEMMELKLEID

ODER

GEBRATENES KABELJAUFILET

ROSENKOHL IN MANDELBUTTER | GELBE BETE | SAFRAN-HOLLANDAISE |
KARTOFFEL-SPECKMUS

DESSERT

ECLAIR | VANILLECRÈME | TONKAZUCKER | SPEKULATIUSMOUSSE

MENÜPREIS PRO PERSON 45 €

JETZT RESERVIEREN!

