



# Weihnachten 2017

## Menü "1"

*Kraftbrühe vom Wildgeflügel  
mit Zimtcélestine, Gemüsestreifen und Gänselebernocken*

\*\*\*

*Knusprig gegrillte Gänsekeule  
mit Rotkohl, Grünkohl,  
Kartoffelklößen und Backapfel*

\*\*\*

*Zwetschgencrumble  
mit Bourbon Vanilleeis und Nusskrokant*

31,50 € / Person

\*\*\* ~ ~ ~ \*\*\*

## Menü "2"

*Parfait von der Gänseleber mit Butterbrioche,  
Cranberry, Kakao-Zucker und Feldsalat*

\*\*\*

*Wildschweinrücken unter einer Gewürz-Nusskruste mit Wacholderrahmsauce,  
Rotkohlstrudel und Kartoffel-Kräuterpüree*

\*\*\*

*Lauwarmer Schokoladenkuchen  
mit Punschfrüchten und weißem Lebkucheneis*

37,50 € / Person



# Weihnachten 2017

## Menü "3"

*Saiblingsfilet aus der Tonkabohnen-Buttermilchbeize  
mit Gurkenterrine, Kartoffeltarte und Meerrettichschaum*

\*\*\*

*Rotkohlcremesuppe  
mit Frischkäsekrapfen*

\*\*\*

*Flugentenbrust „sous vide“ mit Cassisjus,  
Selleriepüree, Apfelragout  
und gebackenen Maronen*

\*\*\*

*Honig-Quarkmousse mit Zimt,  
Mandelbisquit und Amaretto-Mandarinen*

45,50 € / Person



# Weihnachten 2017

## Menü "4"

*Carpaccio von der gesalzenen Hirschkeule  
mit sautierten Buchenpilzen, kalt gerührten Preiselbeeren  
und hausgebackenem Walnussbrot*

\*\*\*

*Getrüffelte Schaumsuppe vom Winterspinat  
mit gebackenem Landei und Räucherlachs-Kartoffelmousse*

\*\*\*

*Jacobsmuschel im Knuspermantel  
mit Rote Bete – Risotto und Rosinen-Kapernespuma*

\*\*\*

*Confierte Entenkeule mit Nougat-Pfeffersauce,  
gebratenem Spitzkohl, Kürbispüree  
und Schwarzer Johannisbeercreme*

\*\*\*

*Domino-Halbkugel mit Kaffeebaiser  
und Blutorangen – Grand Marniereis*

58,50 € / Person