

Weihnachts-Menü

- Erster Gang: Wildconsommé** € 8,5
mit eigener Einlage & Eierstich
- Christmas Greeting*
oder: **gratinierter Ziegenfrischkäse** € 9,8
auf Zimtpflaumen, mit frischem Feldsalat
- Fleisch: große geschmorte Entenkeule** € 27,9
mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl
- Fisch: Filet vom Kabeljau**, gebraten € 27,9
auf Spitzkohl-Orangengemüse, mit Meerrettich-Kartoffeln
- Vegetarisch: Tagliatelle spinaci** € 24,9
mit Blattspinat & Kirschtomaten, verfeinert mit edlem Trüffel
- Dessert: Crème Brûlée a la Noël** € 7,5
mit zartem Lebkuchen verfeinert

Empfehlung zum Dessert: Cuveé Auslese Kracher Muskat

Liebe Gäste,

Wir bitten um Verständnis, dass wir Ihnen alle anderen Gerichte laut Speisekarte heute nicht anbieten können.

Für unsere kleinen Gäste halten wir die Gerichte unserer Kinderkarte bereit.

Silvester-Menü

Aperitifempfehlung: Taylors Ruby select port

Erster Gang: Hummercreme-Suppe € 9,5
serviert mit Krabbeneinlage

Zweiter Gang:

Fleisch: Lammrücken € 29,9
zart-rosa gebraten, auf Rosenkohl & Süßkartoffelstampf

Fisch: Zanderfilet € 27,9
gebraten, auf Tomatenchutney & feiner Olivencreme

Vegetarisch: Kürbis - Cannelloni € 23,9
raffiniert gefüllt, auf Kräuterschaum

Dessert: Schoko-Chilli-Parfait € 9,8
mit fruchtigen, warmen Piemontkirschen

Empfehlung zum Dessert: Cuveé Auslese Kracher Muskat
Liebe Gäste,

Wir bitten um Verständnis, dass wir Ihnen alle anderen Gerichte
laut Speisekarte heute nicht anbieten können.
Für unsere kleinen Gäste halten wir die Gerichte unserer Kinderkarte bereit.