



**UNSERE MENÜS FÜR FESTE UND VERANSTALTUNGEN IM WINTER,
VON DEZEMBER BIS FEBRUAR**

Menü I

Klare Kartoffelsuppe mit Pilzravioli

~

Dammwildbraten in Wacholderrahmsauce, mit Rahmwirsing und Schupfnudeln

~

Rumtopfrüchte mit Tonkabohnenparfait

EUR 26,50 pro Person

Menü II

Gänseleberparfait mit Apfel-Selleriesalat

~

Filet vom Skrei auf Pfefferspitzkohl und Kartoffel-Selleriepuree

~

Warme Apfel-Tarte mit Vanille Eis

EUR 29,50 pro Person

Menü III

Wintersalat in Orangen-Cassisdressing und Hirschterrine

~

Aufgeschäumte Selleriecrèmesuppe

~

Geschmorte Entenbrust mit Apfelrotkohl und Serviettenknödel

~

Zimtmosse mit zweierlei Fruchtschaum

EUR 36,50 pro Person

Menü IV

Geräucherte Entenbrust mit Apfel-Caramel-Sauce an Salatbouquet

~

Crèmesuppe von der Steckrübe mit Rauchlachsstreifen und frittiertem Koriander

~

Rehmedaillons an Preiselbeerjus, gefüllter Rotweibirne, dazu Karotten-Selleriepuree
und Kartoffelgratin

~

Warmes Himbeersüppchen mit Grießflammerie

EUR 39,50 pro Person

Selbstverständlich verfügen wir über eine Speisekarte, in der wir Sie über alle Allergene und Zusatzstoffe informieren.
Fragen Sie bitte danach.