

Weihnachten 2017

Die Vorspeisen

*Frischlings-Terrine mit Birnen-Cranberry-Chutney und
Maronen-Mousse* 10,50 €

*Jakobsmuscheln auf Trevisano mit Portweinjus
und marinierten Schwarzwurzeln* 9,50 €

Die vegetarische Vorspeise

*Feldsalat mit Preiselbeer-Vinaigrette,
gerösteten Walnusskernen und Apfelspalten* 8,50 €

Die Suppen

*Petersilienwurzel-Cremesuppe
mit gebratener Gänseleber* 10,50 €

*Entenpunsch
mit Kürbisravioli* 9,50 €

Fisch und Vegetarisches

*Gebratene Rotbarbe
mit pikantem Apfel-Schalotten-Kompott
und Sellerie-Kartoffel-Gratin*

<i>Zwischengericht</i>	18,50 €
<i>Hauptgericht</i>	24,50 €

*Gebackener Blumenkohl mit Pastinaken-Püree,
Kapern und mariniertem Romasalat*

<i>Hauptgericht</i>	22,00 €
---------------------	---------

Weihnachten 2017

Unsere Hauptgänge

*Rico Schlegel-Dry Aged Rinderfilet
auf gebratenem Vanille-Kürbiskraut
und Feldsalat-Pinienkern-Risotto*

Hauptgericht 28,50 €

*Brust und Keule von der Putlitzer Bauernente
mit Rotkohl, Bratapfel und Walnuss-Marzipan-Klößen
(auf Wunsch auch Grünkohl möglich)*

Hauptgericht 24,00 €

*Sauerbraten vom Auerochsen
mit Dattelsauce, Kürbis-Tarte und
sautierten Salatherzen*

Zwischengericht 19,50 €

Hauptgericht 25,50 €

... und danach etwas Süßes?

*Vanille-Maronen-Strudel mit
Apfelpunsch und Quitten-Eiscreme*

9,50 €

*Gewürz-Panna Cotta
mit karamellisierten Blutorange
und Haselnuss-Dacquoise*

9,00 €

Lebkuchen-Creme Brûlée

5,50 €

*Käseteller mit hausgemachtem Chutney,
Nussbrot und Salzbutter*

9,50 €