

Weihnachtsfeiertage



im 25. & 26. Dez

Menü „Winterliche Klassiker“

Waldpilzcremesuppe

ODER

Wildconsommé



Winterlicher Salat



Geschmorter Rehbraten

dunkle Wildsauce | Knödel | Rotkohl

ODER

Poulardenbrust | Rahmwirsing

Birnenkartoffeln



Mousse au Chocolat

Zimt-Preiselbeer

ODER

Spekulatius | Mascarpone

MENÜ IN 4 GÄNGEN € 52

MENÜ IN 3 GÄNGEN € 45
(ohne Zwischengang)

Menü „Kraut & Rüben“ [vegetarisch]

Kürbisc cremesuppe



Winterlicher Salat | Rotkraut



Tagliatelle | Kräuterseitlinge



Spekulatius | Mascarpone

ODER

Kleine Käseplatte

hausgemachtes Chutney | Früchtebrot

MENÜ IN 4 GÄNGEN € 47

MENÜ IN 3 GÄNGEN € 40
(ohne Zwischengang)

ZUSATZGANG

ZU ALLEN MENÜS WÄHLBAR:

Entenleber-Terrine | Trüffel € 14

Menü „Waidmann's Weihnacht“

Taubensuppe | Wildleberknödel

ODER

Krustentiersüppchen



Rosa gebratener Rehrücken

Schwarzbrot-Crostini | Zwiebel Confit



Hirsch-Tomahawk-Steak | Wildjus
gerösteter Knödel | Rahmwirsing

ODER

Tafelspitz vom Jungrind

Möhren | Butterkartoffel

Meerrettich



Lebkuchen-Mousse | Orangenragout

ODER

Kleine Käseplatte

hausgemachtes Chutney | Früchtebrot

MENÜ IN 4 GÄNGEN € 62

MENÜ IN 3 GÄNGEN € 51
(ohne Zwischengang)

Reservierungen telefonisch unter 05201/3321 | Änderungen vorbehalten.
Allergene/Unverträglichkeiten bitte im Vorfeld persönlich absprechen.