

Festliche Speisekarte zu den Weihnachtstagen 25. und 26. Dezember 2021

Vorspeisen

Feldsalat mit geräucherter Barbarie Entenbrust Birne, Waldbeer-Vinaigrette	14,50 €
Avocado-Räucherforellentatar mit Kräutercreme und Brotchip	13,00 €
Winterliche Salatvariation mit sautierten Kräuterseitlingen und Shii Take	13,50 €
Mariniert gebratener Sesam Tofu auf Kürbiscreme mit Ofentomate	13,00 €

Suppen

Wildkraftbrühe mit Pistazien-Rehklößchen und Waldpilzen	7,50 €
Legierte Lachscremesuppe mit Pernodsahne	7,50 €
Getrübelt Kartoffel-Lauchsuppe	7,50 €

Hauptgerichte

Sauerbraten vom argentinischen Rinderfilet sous vide gegart, in altem Balsamico mariniert, mit Rahmwirsing und Serviettenknödel	29,00 €
Geschmortes Hirschragout mit warmer Punschbirne und hausgemachten Spätzle	23,00 €
Knusprige Hafermast Gänsekeule mit Kirschkohl, Kartoffelklößen und Bratapfel	26,00 €
Roulade vom Bauernhofkalb , dazu getrübelt Kartoffelpüree und Rahmwirsing	24,00 €

Fisch

Seeteufelfilet im Lardomantel mit Safrannudeln	28,00 €
Gebratenes Zanderfilet auf Kartoffel-Sellerie-Creme, dazu junger Spinat und Meerrettichschaum	25,00 €

Vegetarisch

Kürbisravioli und Sesam Tofu auf Kürbiscreme, Ofentomate, Rucola	17,00 €
Kartoffelgnocchi mit Waldpilzen und Lauch in leichter Parmesancreme	17,00 €

Dessert

Crème brûlée von Tonka Bohnen	7,50 €
Lebkuchenmousse auf Vanillelikörcreme	7,50 €
Apfelstrudelparfait mit weißer Schokoladensauce	7,50 €
Warme Punschbirne mit Zimteis	7,50 €

