



1.

*Bunter Garten-Salat
mit Kräuter-Vinaigrette
und Topinambur-Chips*

oder

*Karotten-Ingwer-Suppe
mit Garnelen
und buntem Karottenstroh*

*

*Sauerbraten von der Hirschkeule
mit Cranberries,
Quitten-Rotkohl und Spätzle*

*

*Winterlicher Eis-Christstollen
mit selbst eingelegten Rumpflaumen
€51,00*

2.

*Feldsalat
mit gebratenen Kartoffel- und Speck-Würfeln
und warmer Kartoffelsauce*

oder

*Feldsalat mit geräucherter Entenbrust,
gebratenen Apfelspalten, Cranberries
und Walnuss-Krokant*

*Rinder-Steak-Hälfte, rosa gebraten
mit hausgemachter Sauce Bernaise,
grünen Bohnen und Steak-Frites*

*Leichte Mascarpone-Crème
mit Mango-Maracuja-Kompott*

57,00

Fisch

*Filet von der Fjord-Forelle, knusprig auf
der Haut gebraten, auf frischen Spaghetti,
mit jungen Spinatblättern und konfierten Tomaten*

31,00

3.

*Rote Beete Carpaccio
mit Büffel-Mozzarella, Granatapfel-Balsamico
und gerösteten Walnüssen*

*Barbarie-Entenbrust
auf Blumenkohl-Crème
mit gerösteten Blumenkohl-Röschen,
Teriyaki-Sauce und Zuckerschoten*

*Espresso-Schokoladen-Terrine
auf Vanille-Sauce mit Spekulatius-Eis*
58,00

Vegetarisch

*Frische Mezzolune mit Ruccola gefüllt
mit Champignons und Pak Choi
in Trüffelbutter geschwenkt*

25,00

24,00
vegan