



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 Rumpfblaumen
€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-Hüfte, 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 konfettierten 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