

1.

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

*oder*

*Kartoffelsuppe  
mit gebratener Blutwurst*

*\**

*Geschmorte Wildschweinkeule  
mit Cranberry-Sauce, Quitten-Rotkohl  
und gebratenen Semmelknödel-Scheiben*

*\**

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

2.

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

\*

*Rumpsteak mit Senf-Meerrrettich-Kruste,  
gebratenen Zwiebeln, Bratkartoffeln  
und hausgemachtem Ratatouille*

\*

*Espresso-Crème brûlée mit  
Blutorangen-Sorbet und Zitrusfrüchten  
57,00*

### Fisch

*Filet von der Fjord-Forelle, knusprig auf  
der Haut gebraten, mit Zitronen-Butter-Sauce  
auf Kartoffel-Fenchel-Auflauf  
29,50*

3.

*Hasenterrine mit Haselnüssen  
roter Zwiebel-Marmelade und Quitten-Chutney  
dazu Brioche*

\*

*Schweinefilet mit Morchel-Rahmsauce,  
Stengel-Broccoli und frischen Bandnudeln*

\*

*Parfait von hausgemachtem Walnuß-Krokant  
mit Schokoladen-Ganache  
56,00*

### Vegetarisch

*Agrolotti mit Spinat und Ruccola gefüllt  
auf Blattspinat  
mit Tomaten-Confit und Käse überbacken  
17,50*