



## **MENÜ weihnachtlich**

### **Feldsalat in Himbeer-Dressing mit glasierten Walnüssen und Äpfeln**

Lamb's lettuce in raspberry dressing with roasted walnuts and apples

**oder / or**

### **Pikante Kürbis-Kokossuppe mit Koriander Pesto**

Pumpkin coconut soup with coriander pesto

\*\*\*

### **Gänsebrust oder -keule auf Orangensauce mit Apfelrotkraut, Maronen und Kartoffelklößen**

Breast or leg of goose on orange sauce  
with red cabbage and potato dumplings

**oder / or**

### **Zanderfilet mit Zitronengras-Pesto auf Kartoffel Linsen Gemüse**

Pike-perch fillet with lemon grass Pesto on lentil potato ragout

**oder / or**

### **Rindertournedos auf Rotweinjus mit Rahmrosenkohlgemüse und Schupfnudeln**

Beef tournedos on red wine sauce with brussels sprouts in cream  
and small potato dumplings

\*\*\*

### **Schokoladen-Nougateis auf einem Cognac- Pflaumenkompott**

Chocolate-nougat ice on cognac-plum compote

3-Gang mit Suppe / Soup 39,00 EUR  
3-Gang mit Vorspeise / Appetizer 42,50 EUR  
4-Gang Menü 49,50 EUR



## **Weihnachtsmenü vegetarisch**

### **Feldsalat in Himbeer Dressing mit glasierten Walnüssen und Äpfeln**

Lamb's lettuce in raspberry dressing with roasted walnuts and apples

oder / or

### **Pikante Kürbis-Kokossuppe mit Koriander Pesto**

Pumpkin coconut soup with coriander pesto

\*\*\*

### **Mediterranes Gemüseallerlei in einer herzhaften Tomatensauce mit Tagliatelle**

Mediterranean vegetables in tomato sauce  
with Tagliatelle

oder / or

### **Gratinierte Aubergine gefüllt mit Gemüse und Kartoffeln auf Paprika Olivensauce**

Eggplant filled with vegetable potato gratin on red pepper-olive sauce

\*\*\*

### **Schokoladen-Nougateis auf einem Cognac- Pflaumenkompott**

Chocolate-nougat ice on cognac-plum compote

3-Gang mit Suppe / Soup 30,00 EUR  
3-Gang mit Vorspeise / Appetizer 33,00 EUR  
4-Gang Menü 40,50 EUR

