

Weihnachtsmenü

25., 26. und 27. Dezember

Parmesansüppchen
mit gebackener Riesengarnele oder Blutwurst

* * *

Gänsebrust – gefüllt und geschmort
mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel

oder

Saiblingsfilet gebraten auf Graupenrisotto,
rotem Mangold, gelben Rüben und Meerrettichschaum

* * *

Mousse vom Bratapfel mit Preiselbeeren,
weißer Schokolade und gebrannten Mandeln

* * *

Kleiner süßer Gruß aus der Küche

Auf Wunsch stellen wir Ihnen natürlich auch gerne
Ihr persönliches Menü zusammen.

Weihnachtsmenü

25., 26. und 27. Dezember

rein pflanzlich/ vegan

Süppchen von der gelben Rübe
mit Knusperchips, Bio Olivenöl und bunter Kresse

Teigtaschen gefüllt mit Hokkaido-Kürbis,
rotem Mangold und Babyspinat

Lauwarme Birnentarte mit Preiselbeeren,
gebrannten Mandeln und hausgemachtem Vanilleeis

Kleiner süßer Gruß aus der Küche

3 Gänge Menü mit Gänsebrust im Hauptgang 33,00 €

3 Gänge Menü mit Saibling im Hauptgang 31,00 €

3 Gänge Menü „rein pflanzlich“ 26,00 €