

## WEIHNACHTEN 2018 AB 18 UHR

WÄHLEN SIE IHR 3 GÄNGE MENÜ

### VORSPEISEN

GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE  
AN FELDSALAT BOUQUET MIT WALDHONIG

CARPACCIO VOM KALBSFILET  
MIT PERIGORD TRÜFFELN

GEBACKENE FINGER FOOD GARNELEN  
MIT THAI DIP

PETERSILIEN WURZEL SÜPPCHEN  
MIT CROUTONS



### HAUPTGÄNGE

½ OFENFRISCH, KNUSPRIGE LANDENTE  
MIT KARTOFFELKNÖDELN UND CASSIS ROTKRAUT

KALBSRÜCKENSTEAK VOM GRILL AN EINER THYMIAN JUS  
MIT GRATINIERTEN KARTOFFELN UND MARKTGEMÜSE

ZWIEBELROSTBRATEN VOM ANGUSRIND  
MIT SPÄTZLE UND BEILAGENSALAT

HIRSCHGULASCH MIT PREISELBEERBIRNE  
MIT WALNUSS SPÄTZLE UND ROSENKOHL

POCHIERTER ISLAND KABELJAU AN POMMERY SENFSAUCE  
MIT GEMÜSE JULIENNE UND BASMATIREIS

SCHWARZER PERIGORD TRÜFFEL AUF SPAGHETTINIS  
IN LEICHTEM RAHM

### DESSERT

MARZIPAN – MOHN MOUSSE AU CHOCOLATE  
AUF APRIKOSEN SAUCE

ZIMT PANNA COTTA MIT FRÜCHTEN DER SAISON

LE COLONEL – ZITRONENSORBET MIT BELVEDERE VODKA

MENÜPREIS 45 €