



Weihnachtliche Köstlichkeiten

25. NOVEMBER BIS 20. DEZEMBER

VORSPEISEN

- Kichererbse mit Orange, Knollenziest und Feldsalat (A, F, H, M, O) (vegan) € 16,90
- Forellenmousse mit Preiselbeere,
Meerrettich und Escarol (A, D, G, H, M, O) € 17,90

SUPPEN

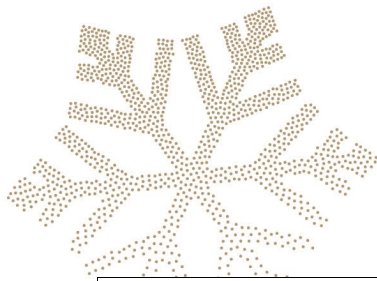
- Rotkohlcremesuppe mit Schokolade und Cranberry (F, H, L, O) (vegan) € 9,50
- Geflügelkraftbrühe mit Pumpernickel und Gänsebrust (A, F, G, H, O) € 9,50

ZWISCHENGÄNGE

- Gersotto mit Curryschaum, lila Karotten und Spinat (A, F, H, O) (vegan) € 20,80
- Maronenstrudel mit Kartoffel, Pilzen, Nüssen
und Mandelschaum (A, F, H, O) (vegan) € 21,90
- Trüffel-Ricotta Ravioli mit Feigen, rosa Pfeffer und Frisée (A, C, G, M, O) € 22,80

Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Allergensteckbrief, die 14 Hauptallergene: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose,
(H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (P) Lupinen, (O) Sulfite, (R) Weichtiere





HAUPTGÄNGE

- Geschmorte Ochsenbacke mit Johannisbeeren, Kräuterseitlinge
und Kartoffelpüree (G, H, L, O) € 30,90
- Gebratener Lammrücken mit Hagebutte, Flower Sprouts
und Schwarzwurzel (F, G, H, L, O) € 32,80
- Gebratene Entenbrust mit Orange, Perlzwiebeln,
Wirsing und Risotto (F, G, H, L, O) € 33,80
- Gegrillter Rotbarsch mit Curryschaum, Spinat
und Gersotto (A, D, F, G, H, O) € 31,90
- Gegrillter Wolfsbarsch mit Paprika-Gremolata, Champagner Kraut
und Süßkartoffel (D, F, G, H, O) € 32,90

DESSERT

- Apfel-Crème Brûlée mit gebranntem Mandeleis
und Krokant (A, C, E, G, H, O) € 12,50
- Éclair mit Ahorn-Mascarponecreme
und Glühweinkirschen (A, E, F, H, O) (vegan) € 15,50
- Stollen-Tiramisu mit Gewürzorange
und Pflaumensorbet (A, C, E, G, H, O) € 15,90
- Weihnachtliche Dessertvariation „Elements“ (A, C, E, F, G, H, N, O) € 17,50





Feinschmecker-Menü

Forellenmousse mit Preiselbeere,
Meerrettich und Escarol (A, D, G, H, M, O)

Geflügelkraftbrühe mit Pumpernickel
und Gänsebrust (A, F, G, H, O)

Trüffel-Ricotta Ravioli mit Feigen,
rosa Pfeffer und Frisée (A, C, G, M, O)

Ingwer-Zitronensorbet (A, O)

Gebratene Entenbrust mit Orange,
Perlzwiebeln, Wirsing und Risotto (F, G, H, L, O)

oder

Gegrillter Rotbarsch mit Curryschaum, Spinat
und Gersotto (A, D, F, G, H, O)

Stollen-Tiramisu mit Gewürzorange
und Pflaumensorbet (A, C, E, G, H, O)

Menü € 93,00





Veganes Menü

Kichererbse mit Orange,
Knollenzest und Feldsalat (vegan) (A, F, H, M, O)

Rotkohlcremesuppe mit Schokolade
und Cranberry (F, H, L, O)

Maronenstrudel mit Kartoffel,
Pilzen, Nüssen und Mandelschaum (A, F, H, O)

Williamsbirnen-Sorbet (A, O)

Gersotto mit Curryschaum,
lila Karotten und Spinat (A, F, H, O)

Éclair mit Ahorn-Mascarponecreme
und Glühweinkirschen (A, E, F, H, O)

Menü € 79,00

