

WEIHNACHTSMENÜ

Klassisch

Vorspeisenvariation Altes Brauhaus

Vitello Tonnato · Scampi & Aioli · Rindertatar

Kartoffelrahmsuppe

Trüffel · confierte Champignons · junger Lauch

Knusprige Bauernente

Apfelrotkohl · Preiselbeeren · Kartoffelkloß · Entenjus

Lauwarmes Schokoladenmalheur

Passionsfrucht · Hafer-Crumble · hausgemachtes Bourbon-Vanilleeis

69 €



WEIHNACHTSMENÜ

Fleisch

Carpaccio von Roter Bete

Ziegenfrischkäse · Feldsalat · Walnuss · Kartoffel-Olivenöl-Dressing

Festtagssuppe

Eierstich · Wurzelgemüse · Markklößchen

Zart gebratener Rücken vom Rotwild

Wacholderjus · karamellisierte Williamsbirne · winterliches
Wurzelgemüse · Selleriepüree

Mousse von dunkler Schokolade

ingelegte Williamsbirne · Vanilleeis

85 €



WEIHNACHTSMENÜ

Fisch

Ceviche vom Bachsaibling

Limette · Ingwer · Koriander · Basilikum

Hummersamtsuppe

Estragon · Pernod · Cognac · Baguette

Kross gebratenes Zanderfilet

geschmortes Rahmkraut · Rieslingschaum · Kartoffelpüree

Zwetschgenknödel

karamellisierter Zwetschgenröster · Vanilleeis · Schlagobers

65 €



WEIHNACHTSMENÜ

Vegetarisch

Geschmorter Muskatkürbis

Feldsalat · Büffelmozzarella · Pinienkerne · Kartoffel-Olivenöl-Dressing

Schaumsüppchen von der Marone

Williams-Christ-Birne

Waldpilz-Ricotta-Ravioli

gebratene Waldzwerge · Kräuterschaum

Unsere Birne Helene

Williamsbirne · Schokolade · Vanille · Mandel

62 €



Hinweis: Alle Preise verstehen sich pro Person in Euro
inkl. der gesetzlichen MwSt.