



Ihr festliches Weihnachtsdinner

Vom Chefkoch
Ulrich Carl
empfohlen

Vorspeisen je 14,90 Euro

- Angebratener Gewürzlachs mit Dillsenfauce und Feldsalat
- Sellerie-Birnensalat mit Walnüssen und Schmand dazu geräucherte Entenbrust
- Labskaus von der Ente mit Wachtelspiegelei und Gemüsechips

Suppen je 8,90 Euro

- Sellerierahmsuppe mit Pinienkernen und Brotknusper
- Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kernöl

Hauptspeisen

- Skrei auf Spinatrisotto mit Beure Blanc 26,50 Euro
- ½ Vierländerente mit Feigenrotkohl und gebratenen Serviettenknödel 28,60 Euro
- Ravioli mit Feige, Walnüssen, Ofentomaten und Zupfsalaten (vegetarisch) 21,50 Euro
- Knuspriges Schnitzel vom Weisskohl mit Preiselbeere, krossen Kartoffelcubes und Trüffelmayonaise (vegetarisch) 21,50 Euro
- Weihnachtlicher Gänsebraten mit kräftiger Soße, Feigenrotkohl und Knödel mit Bröselmelze 38,90 Euro
- Wildpfeffer mit Waldpilzen, Haselnussknöpfe und Rotwein-Preiselbeer Birne 36,90 Euro

Unser 3-Gang- Gänsemenü

59 Euro pro Person

- Sellerie-Birnensalat mit Schmand und Walnüssen, dazu geröstete Brotchips
- Knusprige Weihnachtsgans* auf hausgemachtem Apfelblaukraut mit gebratenen Serviettenknödel, kalt gerührten Preiselbeeren und Beifußjus.
- Topfenknödel im Knuspermantel mit Buttermilchreis und Zwetschgenröster

*Brust & Keule

Dessert je 9,80 Euro

- Punschcreme mit Hagebuttensauce und Adventsgebäck
- Gratiniertes Orangen-Grand Manier Parfait mit Orangensalat
- Topfenknödel im Knuspermantel mit Buttermilchreis und Zwetschgenröster

