

Menü 1

*Tomatenconsommé
Milchschaum, sautierte Kirschtomaten, Baguette*

zur Auswahl

*Gegrillte Entenbrust
in einer Rosmarin-Honig-Marinade
glasierter Rosenkohl, Kürbis-Kartoffelstampf*

*Duett vom Lachs- & Schollenfilet
Rieslingsoße, Vanillemöhren,
sautierter Wirsingkohl, Kartoffelpüree*

*Crème-Brûlée von der Tonkabohne
karamelisieretes Ragout von Zwergorangen*

Pro Person 38,90 €



Menü 2

*Maronencremesuppe
Sternenanis-Zimt-Croûtons, Baguette*

zur Auswahl

*Gebratene Gänsekeule
Mon-Chéri-Soße, Preiselbeer-Rotkohl,
Kartoffelklöße*

oder

*Duett vom Lachs- & Schollenfilet
Rieslingsoße, Vanillemöhren,
sautierter Wirsingkohl, Kartoffelpüree*

*Hausgemachte Zimtmousse
Rotweinzwetschgen, Sahnehaube*

Pro Person 33,90 €

Menü 3

Gänserahmsuppe
Baguette

Carpaccio von der Roten Bete
Feldsalat, Ziegenfrischkäse & Walnussvinaigrette

Rinderfiletmedaillons mit Maronenhaube
Rotwein-Reduktion, gebutterter Rosenkohl,
Herzoginkartoffeln

Nougat-Kardamom-Mousse
an Amarenakirschen, Sahnehaube

Pro Person 41,50 € 3 Gang (ohne Suppe)
 45,90 € 4 Gang

