

25. UND 26.12.2016 - WEIHNACHTSMENÜ

Weihnachtliche Kürbissuppe mit gerösteten Kernen und Kernöl

oder

Feldsalat mit geräuchertem Wildschweinschinken, Cranberry-Vinaigrette und Walnußkernen

oder

Mousse von der geräucherten Bachforelle mit Orangen-Fenchelsalat und geröstetem Graubrot

★ ★ ★

Unsere Weihnachtsgans mit Apfelrotkraut, Kartoffelklößen und Maronen

oder

Geschmortes vom Hunsrucker Damhirsch mit Spätzle, karamellisiertem Rosenkohl und Preiselbeer-Birne

★ ★ ★

Hausgemachter Sauerkirsch-Strudel mit Vanilleeis und Schlagsahne

37,00 €

Vegetarischer Hauptgang nur auf Vorbestellung: Steinpilz-Risotto mit geriebenem Parmesan

31.12.2016 - SILVESTERMENÜ

Hausgemachtes Gänseschmalz und Kräuterquark

★ ★ ★

Konfiertes Filet vom Heilbutt mit Erbsen-Minz-Püree und Mango

★ ★ ★

Getrübete Pastinakensuppe mit frisch gehobeltem Wintertrüffel

★ ★ ★

Im Ganzen gebratenes Filet vom Simmentaler Rind und geschmorte Ochsenbäckchen
mit Kartoffel Mousseline, Rotweinschalotten und glasierten Babymöhrrchen

★ ★ ★

Dreierlei vom Topfen (Soufflé, Palatschinken, Mousse) mit hausgemachtem Pistazieneis und Kumquatsragout

55,00 €

★ ★ ★ ★ ★ ★

Vegetarisches Silvestermenü nur auf Vorbestellung

Orientalischer Couscous mit Trockenfrüchten, karamellisierten Pekanüssen und Aprikosencoulis

★ ★ ★

Getrübete Pastinakensuppe mit frisch gehobeltem Wintertrüffel

★ ★ ★

Hausgemachter Gemüsestrudel mit Kerbelsauce, Kartoffel Mousseline und geschmolzenen Kirschtomaten

★ ★ ★

Dreierlei vom Topfen (Soufflé, Palatschinken, Mousse) mit hausgemachtem Pistazieneis und Kumquatsragout

49,00 €

ÖFFNUNGSZEITEN AN WEIHNACHTEN UND SILVESTER

24., 27. und 28.12.	geschlossen
25. und 26.12.	12.00 bis 15.00 Uhr und ab 17.30 Uhr - An diesen beiden Tagen bieten wir ausschließlich unser Weihnachtsmenü an. (3 Gänge 37,- €)
31.12.	ab 18.30 Uhr, Menübeginn 19.00 Uhr (4 Gänge 55,- €) - wir schließen um 23.00h
01.01. bis 04.01.2017	geschlossen
