

## 25. UND 26.12.2018 - WEIHNACHTSMENÜ

Getrübete Kartoffelsuppe

oder

Wildterrinen mit Orangen-Cumberland und Feldsalat

oder

Hausgebeizter Lachs mit Limonen-Crème-fraîche und Kartoffelrösti

★ ★ ★

Burgunderbraten mit Rahmwirsing, Schupfnudeln und Spätburgunder-Jus

oder

Unsere Weihnachtsgans mit Apfelrotkraut, Kartoffelklößen und Maronen

★ ★ ★

Hausgemachter Topfenstrudel mit Vanillesahne

37,00 €

Vegetarischer Hauptgang nur auf Vorbestellung

Hausgemachte Spinatknödel mit Nussbutter, Parmesan, Schmelztomaten und angebratenem Kräuterseitling

---

---

## 31.12.2018 - SILVESTERMENÜ

Canapés zum Aperitif

Hausgebeizter Lachs, Kürbis-Curry-Tartelette, Roastbeef

★ ★ ★

Gänseleber-Trüffel mit Zwiebelconfit, Gewürztraminer-Gelee, Brioche und Fruchtbrot

★ ★ ★

Safran-Steinbutt-Bouillon, Rotbarbe und Sauce Rouille Crostini

★ ★ ★

Zweierlei vom Weideochsen – Filet und Geschmortes –

mit Rotweinschalotten, Kartoffel-Kräuter-Roulade und kräftigem Zweigelt-Jus

★ ★ ★

Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Cassis-Sorbet, Mandelhippe und Pinienkern-Crumble

59,00 €

### VEGETARISCHES SILVESTERMENÜ NUR AUF VORBESTELLUNG

Canapés zum Aperitif

Tomaten-Bruschetta, Kürbis-Curry-Tartelette, Oliventapenade

★ ★ ★

Rote Bete Terrine mit Apfel-Sellerie Salat und Walnusskernen

★ ★ ★

Steinpilzbouillon mit Steinpilz Raviolo

★ ★ ★

Feine Bandnudeln mit Trüffelsahne und frisch gehobeltem Wintertrüffel

★ ★ ★

Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Cassis-Sorbet, Mandelhippe und Pinienkern-Crumble

59,00 €

---

---

## ÖFFNUNGSZEITEN AN WEIHNACHTEN, SILVESTER UND NEUJAHR

23. und 24.12.	geschlossen
25. und 26.12.	12.00 bis 15.00 Uhr und 17.30 bis 22.30 Uhr - An diesen beiden Tagen bieten wir ausschließlich unser Weihnachtsmenü an. (3 Gänge 37,- €)
27.12.	geschlossen
28., 29.12.	17.00 bis 23.00 Uhr
30.12.	ab 11.30 Uhr
31.12.	ab 18.30 Uhr, Menübeginn 19.00 Uhr (4 Gänge 59,- €) - Wir schließen um 23.00 Uhr
01.01. bis 03.01.2019	geschlossen