



Christmas MENU

SONNE 3 GANG - WEIHNACHTSMENÜ

69

KLEINER SALAT MIT HAUSDRESSING
SMALL SALAD WITH HOUSE DRESSING

FONDUE CHINOISE MIT HAUSGEMACHTER RINDSBOUILLON
RIND, POULET, SCHWEIN
KNOBLAUCH- KRÄUTERSAUCE, COCKTAILSAUCE, SENFSAUCE
REIS, POMMES, BROCCOLI, RÜEBLI, CHAMPIGNONS
FONDUE CHINOISE
WITH HOMEMADE BEEF BOUILLON
BEEF, CHICKEN, PORK
SERVED WITH GARLIC-HERB SAUCE, COCKTAIL SAUCE, MUSTARD SAUCE
ACCOMPANIMENTS: RICE, FRIES, BROCCOLI, CARROTS, MUSHROOMS

DESSERT ÜBERRASCHUNG A LA CHEF
DESSERT SURPRISE A LA CHEF

VORSPEISEN

WILDTERRINE 23
MIT SALAT, BAUMNÜSSE UND PREISELBEEREN
WILD TERRINE WITH SALAT, WALNUTS AND LINGONBERRIES

RINDSCARPACCIO A LA CIPRIANI 19
KAPERN, PARMESANSPÄHNE UND OLIVENÖL
BEEF CARPACCIO A LA CIPRIANI, CARPERS, PARMESAN CHIVES AND OLIVE OIL

WINTERSALAT 15
MIT TROCKENFLEISCH, KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN,
KARTOFFELDRESSING
WINTER SALAD
WITH DRIED MEAT, CARAMELIZED WALNUTS, POTATO DRESSING

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE 12
MIT GRUYÈRE CROUTON
FRENCH ONION SOUP WITH GRUYÈRE CROUTON





Christmas MENU

HAUPTGÄNGE

180G REHRÜCKEN 48

RAHMPFIFTERLINGE, APFELROTKOHL, SPÄTZLE, PREISELBEEREN, BIRNE

180G SADDLE OF VENISON

CREAMY CHANTARELLES, RED CABBAGE WITH APPLE, SPAETZLE, LINGONBERRIES, PEAR

BARBARIE ENTENBRUST 41

MADAGASKAR PFEFFERSAUCE, GEMÜSEKÖRBCHEIN, KARTOFFELGRATIN

BARBARIE DUCK BREAST

MADAGASKAR PEPPER SAUCE, VEGETABLE BASKET, POTATO GRATIN

ZANDERFILET 38

WEISSWEIN-RAHMLAUCH, KARTOFFEL-SELLERIESTAMPF, SAFRAN SAUCE

PIKE PERCH FILLET, WITH LEEK IN A WHITE WINE CREAM SAUCE,

POTATO-CELERY MASH, SAFFRON SAUCE

STEINPILZ RISOTTO 32

CARNAROLI RISOTTO MIT SAUTIIERTEN STEINPILZEN

CEPS RISOTTO WITH SAUTEED CEPS

DESSERT

DESSERT ÜBERRASCHUNG A LA CHEF 15

DESSERT SURPRISE A LA CHEF

WARMER APFELSTRUDEL MIT WARMER VANILLESAUCE 13

WARM APPLE STRUDEL WITH WARM VANILLA SAUCE

