

Weihnachtskarte

Vorspeisen

Aufgeschäumte Maronen-Apfel-Suppe

6,50

Bunte Salatschüssel mit Balsamico Dressing

5,50

Ziegenkäse Creme Brulée mit winterlichen Blattsalaten

7,50

Hauptgänge

Rosa gebratener Hirschrücken auf Selleriepürée, gelber Beete und Kartoffelbaumkuchen

26,50

Lackierte Entenbrust auf Cassis-Apfel-Rotkraut und hausgemachten Kartoffelklöße

23,50

Gebratener Skrei auf Safranrisotto mit Hummerschaum und Belper Knolle

25,50

Hausgemachte Maronen-Gnocchi mit Schwarzwurzel, Erbsen und gelber Beete

16,50

Dessert

Maronen-Vanille Creme Brulée mit Gewürzorange

8,50

Bratapfelmousse mit Blutorange-Sorbet und eingekochten Cranberry-Datteln

8,50