



Ihr festliches Weihnachtsdinner

Vorspeisen

je 15,90 Euro

- Gin Tonic Lachsforelle mit eingelegter Gurke, Gurkengel und Gurkenkresse
- Sandelholz gebeizter Holsteiner Rinderrücken mit Herbsttrompeten, Buchweizen Blinis und Trüffelmayonaise
- Creme Brûlée von der Gänseleber mit frischen Feigen, Portweingelee und Rapunzel Salat
- Gratiniertes Ziegenkäse mit Honig, Walnüssen, Ringelbete und Friseespitzen *(vegetarisch)*

Suppen

je 9,50 Euro

- Hummersüppchen mit Vanille und Weinbrand
- Feldsalatsüppchen mit Entenbrust und Croûtons

Hauptspeisen

- Confiertes Winterkabeljau mit Zitrusfrüchten, Topinambur Creme und Süßkartoffelknusper 29 Euro
- ½ Vierländerente mit Feigenrotkohl Kartoffelklöße, kräftiger Entensauce und Backapfel 32 Euro
- Pfeffersteak vom Hirschkalb mit Kartoffel-Apfel-Gratin und Wildbrokkoli in Mandelbutter 36 Euro
- Weihnachtlicher Gänsebraten mit Apfelrotkohl, abgeschmelzten Kartoffelknödel und Preiselbeeren 39 Euro
- Risotto Aquarella mit Birne, Gorgonzola und Treviso *(vegetarisch)* 22 Euro
- Ofensellerie mit Pankokruste, Kürbisspalten, Pinienkernen, geschmorten Datterinotomaten und Erbsensprossen *(vegetarisch)* 22 Euro

Vom Chefkoch
Ulrich Carl
empfohlen

Unser 3-Gang- Gänsemenü

64 Euro pro Person

- Creme Brûlée von der Gänseleber mit frischen Feigen, Portweingelee und Rapunzel Salat
- Knusprige Weihnachtsgans* mit hausgemachtem Apfelrotkohl, abgeschmelzten Kartoffelknödel, Preiselbeeren und Gänsesoße
- Grand Manier Eis Parfait mit Orangenragout und Adventsgebäck

*Brust & Keule

Dessert

je 9,80 Euro

- Grand Manier Eis Parfait mit Zuckerknusper, Orangenragout und Adventsgebäck
- Lebkuchen-Creme Brûlée mit Glühweinsorbet und Mandelbogen
- „Süßer Blumentopf“ mit weißem Nougatmousse Tonkabohnen Erde, Früchten und Honey-Cress

