

Unsere Menü-Auswahl für Sie:

Klassisch

Marktfrischer Salat mit
Balsamico Dressing

Feine Rinderkraftbrühe
mit Maultäschle

Zwiebelrostbraten
mit Spätzle und
zweierlei Zwiebeln

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanilleeis

58 Euro
ohne Suppe 50 Euro

Fisch

Ausgelöste Riesengarnelen
auf gebratenem Romana Salat
und Limonen-Ajoli

Crèmesüppchen
vom Hokkaido Kürbis
mit gebratener Riesengarnele

Schottischer Wildlachs
in Weißweinsauce,
geschmortem Kürbis, wildem
Brokkoli und Sesam Kartoffelchen

Schokoladen-Kokos Brownie
mit Sauerkirschsorbet,
weißer Toblerone und Zitrone

69 Euro
ohne Suppe 61 Euro

xmas-Spezial

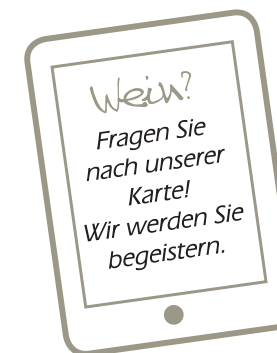
Marktfrischer Feldsalat
mit karamellisiertem
Ziegenkäse und Granatapfel
Vinaigrette

Maronencrèmesüppchen
mit Wintertrüffel

Halbe ausgelöste Ente
mit Zerlei Knödel,
Apfel-Zimt-Rotkraut und
Rosmarin Jus

Bratapfeleis mit
eingelegter Glühweinbirne,
Vanille Crumble und
karamellisierter Schokolade

69 Euro
ohne Suppe 61 Euro



*Sie mögen es gerne vegetarisch?
Fragen Sie uns gerne nach
der fleischlosen Alternative!*

*Für Kinderessen unter 14 Jahren
fragen Sie bitte unser Servicepersonal!*

Menü Gourmet

Tagliarini an feiner Parmesan Sauce und Wintertrüffel

Langusten-Crèmesüppchen mit ausgelöstem Langustenfleisch

Rosa gebratener Hirschrücken auf Selleriepüree, an gebratenen Waldpilzen und Preiselbeeren Jus

Bratapfeleis mit eingelegter Glühweinbirne, Vanille Crumble und karamellisierter Schokolade

75 Euro ohne Suppe 67 Euro



*Bitte haben Sie Verständnis, dass
die Menüs nicht tauschbar sind!
Preise verstehen sich pro Person.*

