



## *Frohe Weihnachten*

### *Für die ganze Familie*

#### *Menü:*

*Rinderboullion mit Einlage*

*„Barbarie-Entenbrust“ mit Backpflaumen  
und souvid gegartes Schweinefilet im Kräutermantel  
mit Champignons, feiner Madeirasauce  
und Sauce Béarnaise,  
Apfelrotkohl, Princessbohnen  
und Kartoffelkroketten*

*Weihnachtszauber*

*Marzipancreme auf Kirschen*

**42,00 €**

#### *Vegetarisch:*

*Brokkoli-Cremesuppe*

*mit gerösteten Mandeln*

*Hausgemachte Spinatknödel  
auf Pilzragout, dazu Rucola  
und alter Balsamico*

*Weihnachtszauber*

*Marzipancreme auf Kirschen*

**34,00 €**



## *Frohe Weihnachten*

### Suppe:

*Rinderboullion mit Einlage*

### Hauptgang:

#### *Hirschkeule*

*mit gebackenen Apfelscheiben,  
Wachholderrahmsauce, Speckrosenkohl  
und Kartoffelkroketten*

**38,00 €**

*Gebratenes Rotbarschfilet vom Grill  
auf Hummersauce mit Kutterkrabben  
Romanesco und Salzkartoffeln*

**38,00 €**

#### *Barbarie-Entenbrust*

*mit Backpflaumen, feiner Madeirasauce,  
Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten*

**42,00 €**

#### *Kinderteller „Knecht Ruprecht“*

*Kleines Schnitzel*

*mit Erbsen und Wurzeln, dazu Pommes rot-weiß*

**14,00 €**

### Dessert:

#### *Weihnachtszauber*

*Marzipancreme auf Kirschen*

