



Unsere Empfehlung für die Festtage

Vorspeisen

Räucherlachstatar, Wachtelspiegelei, Friséesalat ^{C, D, G, M, O}

12,00 €

Gänseleberterrine, karamellierter Apfel, Crostini ^{A, G, O}

14,00 €

Geräucherte Barbarie-Entenbrust, Waldorfsalat, Sauce Cumberland ^{C, H, L, M, O}

14,00 €

Suppen

Hummercremesuppe

Hummercremesuppe, Hummertranchen, Sahnehaube ^{A, B, G, L, O}

8,00 €

Trüffelsuppe, gebratene Gänseleber, Blätterteighaube ^{A, C, G, L, O}

9,00 €

Zwischengerichte

Black Tiger Garnele, Trüffelbutter, Fettuccine ^{A, B, C, G}

19,00 €

Blinis, Osietra Kaviar, Sauerrahm ^{C, D, G}

42,00 €

Unsere Empfehlung: Champagner Grande Reserve, brut 0,1 l 15,00 Euro

Hauptgerichte

Entenbrust, Entenjus, Rotkohl, Kartoffelknödel ^{A, C, G, L, O}

19,00 €

Hirschbraten, Gewürzjus, Apfel-Rotkohl, Serviettenknödel ^{A, C, G, L, O}

21,00 €

Wildschweinfilet, Wacholderrahmsauce, Speckbohnen, Mandelbällchen ^{A, C, G, H, L, O}

20,00 €

Rinderfilet Wellington, Knoblauchjus, Speckbohnen, Kartoffelrösti ^{A, C, G, L, O}

31,00 €

Karpfen "blau", Petersilienbutter, Wintergemüse, Salzkartoffeln ^{D, G, L, O}

26,00 €

Hummer "Thermidor", Zitrone, Baguette ^{A, B, G, L, M, O}

49,00 €

Desserts

Lebkuchencreme, Bratapfelsauce, Schlagsahne^{F, G, H}
10,00 €

Marzipancreme, Pistaziensauce, Schlagsahne^{C, G, H}
10,00 €

Zimtparfait, Rotweinpflaumen, Orangen-Karamell-Sauce^{C, G, O}
11,00 €

Orangen Crème Brûlée, Schlagsahne^{C, G}
11,00 €

Wir wünschen Ihnen ein frohes Weihnachtsfest und einen guten Appetit!

Allergenlegende:

A - (Glutenhaltiges Getreide), B - (Krebstiere), C - (Ei), D - (Fisch), E - (Erdnuss), F - (Soja), G - (Milch oder Laktose),
H - (Schalenfrüchte), L - (Sellerie), M - (Senf), N - (Sesam), O - (Sulfite), P - (Lupinen), R - (Weichtiere)

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den ausgewiesenen Allergenen Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.