



# Advent-Kreuz-Menü



28. & 29. Nov. / 5. & 6. Dez. / 12. & 13. Dez. / 19. & 20. Dez.

Winterliche Blattsalate mit gehobeltem Parmesan, Croutons und Aceto Balsamico  
oder

Terrine vom Wild, Sauce Cumberland  
auf Waldorfsalat mit Kürbiskernen und Gänseleberparfait  
im Weckglas  
oder

Scheiben vom geräucherten Lachs und Heilbutt mit Feldsalat und  
eingelegtem Kürbis an violetter Senfsauce.

\*\*\*

Kürbiscremesüppchen mit Ingwer  
und Curry verfeinert

\*\*\*\*\*

Im Ofen gebratene Entenkeule an Kürbischutney  
mit Rotkohl und Klößen \*2

oder

Glasierte Gänsebrust in eigener Jus an kremigen Maronen, Apfelrotkohl,  
Bratapfel und Kartoffelklößen \*5

oder

Geschmorte Scheiben von der Hirschkalbskeule mit Wirsing  
Knusperklößen und Preiselbeerbirne \*3

oder

Lachsforelle an Safransauce an winterlichem Gemüse und Bandnudeln. \*3

oder

Rumpsteak unter der rheinischen Senfrostbratenkruste mit Schalottensauce  
Gemüse und Kartoffelgratin \*4

oder

Maishuhn auf Steinpilzfrikassee an Gemüse  
mit Kartoffelgratin \*2

oder

Tagliarini mit Steinpilzfrikassee  
Rucula, Kirschtomaten \*1

\*\*\*\*\*

Creme Brûlée mit Punschpflaumen  
oder

Haselnussbiskuit-Rolle mit Preiselbeerfüllung und Marcaponecreme  
oder

Geeister Jamaika-Kakao mit Pistazien-Creme

\*1 = 39,50 \*2 = 44,50 \*3 = 49,50 \*4 = 52,50 \*5 = 59,50

für die ganz Kleinen  
Schnitzel mit pommes, Gemüse  
und danach ein kleines Eis  
19,50

23112025