



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 geräuchertem 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 cremigen 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 Brulée mit Punschpflaumen
oder

Haselnussbiskuit-Rolle mit Preiselbeerfüllung und Marcarponecreme
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

mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 mit Phosphat 6 mit Milcheiweiß 7 mit Süßungsmittel

unsere Speisen sind für Allergiker nicht geeignet - Allergenliste auf Wunsch