

Advents-Kreuz-Menü 2026

27. & 28.11 / 4. & 5.12. / 11. & 12.12 / 18. & 19. 12
kein à la carte am Abend, nur die Menüs

Carpaccio von Roter Beete mit
Räucherlachs an Steinofenbrot und

Senfgurken

oder

Wildterriner auf Waldorfsalat an Sauce

Cumberland mit Kürbiskernen und

Gänseleberparfait im Weckglas

oder

Winterlicher Salat mit Parmesanhobel und

Croutons

oder

Kürbiscremesüppchen mit Ingwer und

Curry verfeinert

Im Ofen gebratene Entenkeule an
Kürbischutney mit Apfelrotkohl und

Klößen *2

oder

Glasierte Gänsebrust in eigener Jus an

cremigen Maronen, Apfelrotkohl

Bratapfel und Kartoffelklößen *5

oder

Rumpsteak unter der rheinischen

Senfrostbratenkruste mit

Schalottensauce, Gemüse und

Kartoffelgratin *4

oder

Kabeljau in Pumpernickelerde mit
Brokkoli, Haselnuss an Kartoffeln *2

oder

Zweierlei Hirsch an Holundersauce an

Rahmwirsing, Birnenselleriemus und

Knusperknödeln *3

oder

Tagliarini an Steinpilzfrikassee, Rucula

und Kirschtomaten *1

oder

Maishähnchenbrust von Kikok auf

Steinpilzfrikassee mit Wirsing und

Kartoffelgratin *1

Christmas-Coffee mit Spekulatius Schaum

oder

Creme Brulée mit Adventskirschen

oder

Schokoladenbiskuitrolle mit
Preiselbeerfüllung und Mascarpone

*1 = 39,50 *2 = 44,50 *3 = 52,50

*4 = 59,50

verbindliche Reservierung erforderlich

