Advents-Kreuz-Menü 2026

27. & 28.11 / 4. & 5.12. / 11.& 12.12 / 18. & 19. 12

kein à la carte am Abend

Carpaccio von Roter Beete mit Räucherlachs an Steinofenbrot und Senfgurken

oder

Wildterrine 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 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 Spekulatiusschaum

oder

Creme Brulée mit Adventskirschen

oder

Schokoladenbiskuitrolle mit Preiselbeerfüllung und Mascarpone

**1 =39,50 *2 = 44,50 *3 =52,50*
**4= 59,50 *5= 65,00*

verbindliche Reservierung erforderlich