

Weihnachtsmenü I **31,50 €**

Selleriecremesuppe mit Zimtcroutons

Sauerbraten von der Rehkeule,
dazu Preiselbeerbirne, Romanesco,
und Spätzle vom Brett

Honigkuchen - Tiramisu
mit Mandarinen



Weihnachtsmenü II **36,50 €**

Meerrettich-Mousse Terrine an
geräuchertem Forellenfilet.

Rosa gebratene Entenbrust
an Orangen-Senfsoße, dazu Mandelbrokkoli
und Zapfenkroketten

Vanille-Apfel-Parfait
an Kompott

Gemüseteller von marktfrischem Gemüse
mit Salzkartoffeln

EUR 12,50

Filetspitzen in Cognacpfefferrahm,
dazu Spätzle vom Brett

EUR 16,00

Schweinerollbraten gefüllt mit Backpflaumen,
dazu Apfelrotkohl und Kroketten

EUR 12,50

Feiner Kalbsbraten,
dazu Blumenkohl mit Brösel und Kroketten

EUR 13,00

Silvester - Menü

*Ziegenkäse mit Roter Beete
und Pistazienkrokant ***

* * *

*Gebratene Hähnchenbrust mit Kräuterfüllung
auf Paprikaragout und Kartoffelkugeln*

* * *

*Klare Ochsenschwanzsuppe
mit Sherry und Blätterteigstange ***

* * *

*Seezungenröllchen auf Fenchelnudeln
mit gebratener Garnele und Fruchtfilets*

* * *

*Champagner Sorbet ***

* * *

*Rechtäler Kräuter-Filet vom Rind
mit Rotwein-Schokoladensoße,
dazu Brokkoli und Kartoffelgratin ***

* * *

*Orangencreme
mit Zimtfrüchte ***

* * *

*im Neuen Jahr feurige Gulaschsuppe
mit Neujahrs Brezel ***

*Menü mit 5 Gängen inkl. Mitternachtsimbiss 55,00 Euro***

* * *

Menü mit 7 Gängen inkl. Mitternachtsimbiss 75,00 Euro

Dazu empfehlen wir Ihnen:

Haus-Aperitif 5,00 €
Riesling Sekt mit Blutorangen-Likör aufgefüllt

2013 Durbacher
Spätburgunder Weißherbst
QBA halbtrocken
Weingut Andreas Männle

0,5 l 15,80 €

2013 Durbacher
Spätburgunder Rotwein
QBA halbtrocken
Weingut Andreas Männle

0,75 l 15,80 €



**erleben Sie zur Jahreswende unser Brilliant-Feuerwerk
am Sternenhimmel !**