

Vorspeisen

Vorspeisenteller ^{1/3/4/7/9} <i>Saibling mit Apfel- Rettich Canneloni, warm geräucherte Entenbrustscheiben an Mango-Linsen, Mozzarella von Büffel Bill mit Rispen Tomaten und Rucolapesto, gebackenes Wachtelei auf Petersilienwurzelcreme</i>	18,00 €
Kleiner Beilagensalat ^{6/9/10/12} Gemischter Vorspeisensalat ^{6/9/10/12}	7,70 € 12,50 €

Zwischengänge

Sorbet mit Sekt aufgegossen	5,50 €
Cremesuppe von der Pastinake mit Kräuterpesto ^{7/9/10/12}	11,00 €

Hauptgerichte

Premium Rinderfilet mit Schalotten-Thymianjus ^{7/9/10/12} Wintergemüse, gratinierte Rahmkartoffeln	39,00 €
Sanft geschmorte Ochsenbäckchen auf Kartoffelstampf ^{7/9/10/12} Schwarzwurzel, Rosenkohlblätter, Champignon Gremolata	32,00 €
Hirschkalbsrücken an Holunderchutney ^{1/6/7/9/10/12} Kardamom Jus, Kürbis, Topinambur, Kastanien-Gnocchis	37,00 €
Suprême vom Perlhuhn mit Cavatelli ^{1/6/7/8/9} Romanesco, eingelegte Tomatenscheiben, Rosmarincreme	32,00 €
Cordon Bleu vom Glattbutt und Rotgarnele ^{1/2/3/4/7/8/12} Quinoa, Kräuterspinat, Kokos-Currysauce	36,00 €

Vegetarisches/Veganes Hauptgericht

Hausgemachte Tagliatelle aus Bio Kamutmehl ^{1/6/8/9/10/13} Steinchampignons, Spinat, Herbsttrüffel, Grana Padano <i>(vegan ohne Grana Padano zubereitet)</i>	26,00 €
---	---------

Dessert

Süßes Dessert - Himbeer Espuma auf Ivoire Schokolade ^{1/3/7/8} Aachener Printen, Kumquat, Pistazie und mit Milch-Malz-Eis	16,50 €
Käsespezialitätenteller von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen ⁷	16,50 €
Veganes Bio-Eis <i>(Bitte fragen Sie nach den aktuellen Sorten)</i>	pro Kugel 3,50 €
Zwei feine Schokoladenspezialitäten ^{1/7/8}	4,00 €

4-Gänge Weihnachtsmenü 2021

Vorspeisenteller ^{1/3/4/7/9}

Saibling mit Apfel-Rettich Canneloni, warm geräucherte Entenbrustscheiben an Mango-Linsen, Mozzarella vom Büffel Bill mit Rispen Tomaten und Rucolapesto, gebackenes Wachtelei auf Petersilienwurzelcreme

(Auf Anfrage servieren wir eine vegetarische Vorspeise als Alternative)

Zwischengang

Cremesuppe von der Pastinake mit Kräuterpesto ^{7/9/10/12}

Hauptgerichte zur Wahl

Premium Rinderfilet mit Schalotten-Thymianjus ^{7/9/10/12}
Wintergemüse, gratinierte Rahmkartoffeln
(Aufpreis 7,50 € brutto zum Menüpreis)

oder

Hirschkalbsrücken an Holunderchutney ^{1/6/7/9/10/12}
Kardamom Jus, Kürbis, Topinambur, Kastanien Gnocchis

oder

Sanft geschmorte Ochsenbäckchen auf Kartoffelstampf ^{7/9/10/12}
Schwarzwurzel, Rosenkohlblätter, Champignon Gremolata

oder

Suprême vom Perlhuhn mit Cavatelli ^{1/6/7/8/9}
Romanesco, eingelegte Tomatenscheiben, Rosmarincreme

oder

Cordon Bleu vom Glattbutt und Rotgarnele ^{1/2/3/4/7/8/12}
Quinoa, Kräuterspinat, Kokos-Currysauce

oder vegetarisch/vegan

Hausgemachte Tagliatelle aus Bio Kamutmehl ^{1/6/8/9/10/13}
Steinchampignons, Spinat, Herbsttrüffel, Grana Padano
(Auf Wunsch für Veganer ohne Parmesan zubereitet)

Dessert

Himbeer Espuma auf Ivoire Schokolade ^{1/3/7/8}
Aachener Printen, Kumquat, Pistazie und mit Milch-Malz-Eis

oder

Käsespezialitätenteller von Maître Affineur Waldmann aus Erlangen ⁷

69,00 €