



Unsere winterlichen Genüsse im Dezember

Abendkarte

Suppen

Wildrahmsuppe

Celestinstreifen | Preiselbeeren 5,90 €

Feine Möhrencurrysuppe

Chilli-Olivenöl 5,90 €

Hauptgänge

Winterliche Blattsalate in Walnussvinaigrette

Tranchen von der Barbarie-Entenbrust
Orangenjus | warmes Baguette 13,90 €

Frisch aus dem Backofen:

Ofenfrische Gänsebrust mit Rotkohl,
schwedisches Backobst | Kartoffelklöße 19,80 €

Hirschroulade gefüllt mit feinem Wildhack,
gebratene Steinpilze | Rosenkohl mit Speck,
gefüllte Williamsbime | Macairekartoffeln 21,80 €

Zartes Hirschrückensteak im Speckmantel
Kirschtrotweinsauce | Schupfnudeln | Brokkoliröschen 24,80 €

Frische Loins vom Kabeljau
Rote Bete Risotto | Feldsalat in Walnußvinaigrette 21,80 €



Dessert

Zimtparfait mit Rotweinpflaumen 6,90 €

“Dominobecher”

Walnuß-Feigen-Eiscreme | Sahne
Dominosteine | Glühweinsauce 6,90 €

Hausgemachte Lebkucheneistorte
unter einer Marzipan-Schokoladendecke
warme Glühweinsauce 7,30 €

