

# \*Silvester 2023\*

Mit einem feinen Glühweinaperitif  
in unserem Innenhof starten alle Gäste  
gemeinsam um 18:30 Uhr.

Unsere Küchen- und Servicebrigade  
verwöhnt Sie im Anschluss mit einem  
wunderbaren 4 Gänge Menü.

Gerne genießen wir mit Ihnen noch die  
Stunden bis zum Jahreswechsel.  
Unser Restaurant schließt um 00:30 Uhr.

Menüpreis 69,- € pro Person  
54,- € für Vegetarier

\*Reservierung erforderlich\*

Übrigens haben wir auch am zweiten  
Weihnachtsfeiertag den 26. Dezember für Sie geöffnet.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



# Wild und winterlich

## Vorweg

Kartoffelcremesuppe mit Croûtons	9,90 <i>7,90 klein</i>
Feldsalat an Himbeerdressing mit gebratenem Speck und Croûtons	12,90
Hausgemachte Waldpilz-Quiche mit Schnittlauchcreme und Salatbouquet	13,90
Ziegenkäse lauwarm mit roh mariniertem Chili-Kürbis und Erdnuss-Koriander-Pesto	13,90
Kräutercrêpe mit Lachstartar und Frischkäse gefüllt an Feldsalatgarnitur	14,90

## Hauptgericht

Brezel-Serviettenknödel mit Waldpilzragout und Beilagensalat an Joghurt-Hausdressing	19,90
Rinderroulade von der Metzgerei Fritz mit Rotkraut und Kartoffelpüree	23,90
Wolfsbarsch auf der Haut gebraten mit cremigen, schwarzen Tagliatelle und wildem Brokkoli	26,90
Confierte Gänsekeule an feiner Portweinjus mit Rotkraut und Kartoffelknödel	31,90
Hirschrückensteak vom Grill auf Wacholderbeeren-Rahmsauce mit hausgemachten Spätzle und Wirsinggemüse	41,50

## Dessert

Kokos-Creme Brûlée mit Zucker karamellisiert, mariniertes Ananas und Zitronensorbet	9,90
Spekulatiusparfait mit eingelegten Kirschen und Schlagsahne	9,90