

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:

Gruß aus der Küche

*Streifen von der geräucherten Entenbrust
an Madeira-Balsamico-Reduktion
und Feldsalat mit Kartoffel-Speckdressing*

*Gegrilltes Seeteufelfilet unter der Kräuterkruste
auf würzigem Blattspinat und Hummerjus*

*Rinderfilet am Stück gebraten an Portweinjus
mit Selleriepüree, glasierter Babykarotte und wildem Brokkoli
serviert mit Kartoffelgratin*

*Hausgemachter Windbeutel gefüllt mit weißem Schokoladenmousse
und Sauerkirsch-Parfait im Zartbitter-Schokoladenmantel*

Für Vegetarier halten wir ein separates Menü bereit.
Bitte wenden Sie sich bei Interesse an unser Serviceteam.
Gerne genießen wir mit Ihnen noch die Stunden bis zum Jahreswechsel.
Unser Restaurant schließt um 00:30 Uhr.

Menüpreis 69,- € pro Person inklusive Glühweinaperitif
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