



***UNSERE MENÜS FÜR FESTE UND VERANSTALTUNGEN IM WINTER,  
VON DEZEMBER BIS FEBRUAR***

***Menü I***

Klare Kartoffelsuppe mit Pilzravioli

~

Hirschkeule in Wacholderrahmsauce, mit Rosenkohl und Schupfnudeln

~

Rumtopf Früchte mit Vanilleparfait

EUR 34,50 pro Person

***Menü II***

Gänseleberparfait mit Apfel-Selleriesalat

~

Filet vom Skrei auf Pfefferspitzkohl und Kartoffel-Selleriepüree

~

Warme Apfel-Tarte mit Vanille-Eis

EUR 34,50 pro Person

***Menü III***

Wintersalat in Orangen-Cassisdressing und Hirschterrine

~

Aufgeschäumte Selleriecremesuppe

~

Gebratene Entenbrust mit Apfelrotkohl und Serviettenknödel

~

Zimt mousse mit zweierlei Fruchtschaum

EUR 41,50 pro Person

Selbstverständlich verfügen wir über eine Speisekarte, in der wir Sie über alle Allergene und Zusatzstoffe informieren.  
Sprechen Sie uns gern an.



### *Menü IV*

Geräucherte Entenbrust mit Apfel-Caramel-Sauce an Salatbouquet

~

Cremesuppe von der Steckrübe mit Rauchlachsstreifen und frittiertem Koriander

~

Rehmedaillons an Preiselbeerjus, gefüllter Rotweinbirne, dazu Karotten-Selleriepüree und Kartoffelgratin

~

Cremiges Marzipanparfait mit Zimtpflaumen

EUR 46,50 pro Person

Selbstverständlich verfügen wir über eine Speisekarte, in der wir Sie über alle Allergene und Zusatzstoffe informieren.  
Sprechen Sie uns gern an.