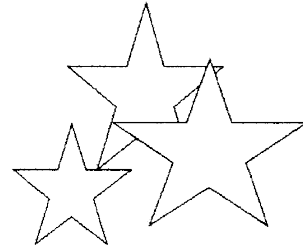


Weihnachtsgerichte 2016

Christmas Menu 2016



Suppen / Soups

- Karotten-Kürbissuppe mit gebratenen Garnelen 6,20 €
Carrot and pumpkin soup with pan-fried prawns
- Rinderkraftbrühe mit Kalbsbrätstrudel, Gemüsestreifen und Schnittlauch 4,90 €
Beef consommé garnished with veal sausage meat strudel, strips of vegetable and chives
- Maronensamtsuppe mit Croutons und Sahnehaube 5,20 €
Chestnut velouté topped with whipped cream and croutons
- Wildkraftbrühe mit Pistaziennocken 5,80 €
Game consommé garnished with pistachio dumplings

Vorspeisen / Appetizer

- Winterliche Blattsalate mit Balsamico-Dressing, geräucherter Entenbrust und Kartoffelstroh 13,80 €
Winter leaf salad tossed in a balsamic dressing, smoked breast of duck and potato straw
- Rindercarpaccio mit Trüffelsoße, Rucola, geriebener Parmesan und geröstete Pinienkerne 13,90 €
Carpaccio of beef with a truffle sauce, rocket, grated Parmesan and toasted pine kernels
- Lachs in Pfannkuchen-Mantel auf winterlichem Salat, mit Senf-Dill-Honig Dip und Brotchips 12,80 €
Salmon wrapped in pancake, served with a winter salad, a mustard, dill and honey dip and bread crisps
- Wildschweinbonbons auf winterlichen Blattsalat mit Cumberlandsoße und Preiselbeeren 12,80 €
Game truffles on a medley of winter leaves with Cumberland sauce and cranberry sauce

Warme Vorspeise/ warm Appetizer

- Butternudeln mit Garnelenragout in Kräuterrahm mit geschmorten Tomaten 12,90 €
Buttered noodles served with a ragout of prawns in a creamy herb sauce and braised tomatoes
- Gebratenes Saiblingsfilet auf Safran-Risotto und glasiertes Gemüse 11,90 €
Pan-fried fillet of char with a saffron risotto and glazed vegetables

Hauptgerichte / Main dishes

- Rosa gebratener Milchkalbsrücken mit Morchel-Rahmsoße, geschmortem Gemüse und Haselnussspätzle 22,90 €
Medium-rare pan-fried loin of suckling veal with a creamy morel sauce, braised vegetables and hazelnut Spätzle noodles
- Rinderlende im Ganzen rosa gebraten mit Rotwein- Schalottensoße, Bernaise, buntem Gemüse und Kartoffelgratin 21,95 €
Fillet steak of whole, medium-rare pan-fried sirloin in a red wine and shallot sauce, with Bernaise sauce, mixed vegetables and potato gratin
- Hirschrücken-Medaillons, auf Wacholdersoße mit gebratenen Pilzen, Blaukraut, Mandelbällchen und Preiselbeeren 22,90 €
Medallions of loin of venison in a juniper sauce, served with pan-fried mushrooms, red cabbage, almond-coated potato balls and cranberry sauce
- Zanderfilet vom Grill auf Pilz-Risotto, Zitronenbutter und geschmorten sautierten Rote Beete Würfel 18,90 €
Chargrilled fillet of pike-perch with a mushroom risotto, lemon butter and braised, sautéed beetroot cubes
- Seezungenroulade mit Lachs gefüllt auf Fenchelrahmgemüse mit Kräuterrahmsoße und Butterreis 19,80 €
Dover sole roulade filled with salmon, served with a creamy herb sauce, fennel in cream and buttered rice
- Eine Portion Gansbraten mit Apfelkücherl, Blaukraut und Kartoffelknödel 26,80 €
Roast goose served with apple fritters, red cabbage and potato dumpling
- Tomaten-Aubergine-Schichttorte mit Basilikum-Pesto, Schafskäse in Fadenteig, gerösteten Pinienkernen und Polenta-Halbmonde 12,50 €
Tomato and aubergine layer cake with a basil pesto, ewe's milk cheese in a knafeh case, toasted pine kernels and crescent-shaped polenta
- Geflügelpfanderl mit Gans, Hendl und Ente, dazu Apfelkücherl, Blaukraut und Kartoffelknödel 23,60 €
A mixed pan of goose, chicken and duck, served with apple fritters, red cabbage and potato dumpling
- Hausgemachte Kürbismaultaschen auf Currygemüse und Chillifäden 11,20 €
Home-made pumpkin ravioli with curried vegetables and finely shredded chilli

Dessert:

- Weihnachtlicher Dessertteller mit Mini-Bratapfel, Topfen-Stollenknödel, Zimtmouse, Rum-Rosineneis und Sahne 8,90 €
Christmas dessert selection, including a mini baked apple, a quark and Stollen dumpling, cinnamon mousse, rum and raisin ice cream and cream
- Lebkuchenparfait mit Zwetschgenröster und geschlagener Sahne 6,80 €
Gingerbread parfait served with stewed plums and whipped cream
- Glühweintiramisu auf Quittenragout und Honig-Zimtschaum 6,20 €
Mulled wine tiramisu with a quince ragout and honey and cinnamon foam
- Maroni *Maroni*: 100 Gramm 4,50 €
- Tasse Glühwein *Mug of mulled wine*: 4,10 €
- Tasse Punsch *Mug of punch (alkoholfrei alcohol-free)* 3,90 €