

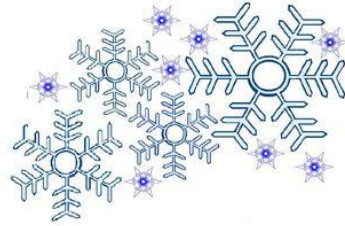
## *Suppe*

### *Trilogie von der Tomate*

*klare Tomatenessenz mit Basilikumschaum,  
weiße Tomatensuppe mit gegrillter Cocktailtomate  
und fruchtige Tomatencremesuppe mit Parmesan-Chip*

### *Klare Ochsenchwanzsuppe*

*mit Eierstich  
&  
Gemüsekonfit*



## *Vorspeisen*

*Süßkartoffel aus dem Ofen  
gefüllt mit einem roten Paprikacurry  
an Sour Cream Dip mit frischen Kräutern*

*Tatar vom Rinderfilet  
mit hausgemachtem Kartoffelbrot*

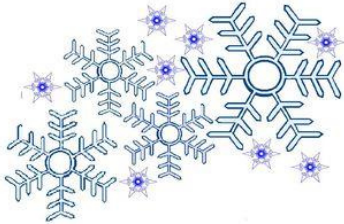


*Gebackene Briecken  
in Nusspanade  
an bunten Blattsalaten mit gegrillten  
Trauben  
in einem raffinierten Feigen-Trauben  
Dressing, dazu reichen wir Baguette*

*Variation winterlicher Blattsalate  
& gegrillter, mariniertes Garnele  
in Walnuss-Dressing & karamellisierten Walnüssen,  
dazu reichen wir hausgemachtes Kartoffelbrot*

## *Hauptgang*

*Filet vom Seeteufel  
in knusprigem Speckmantel  
auf sautiertem Blattspinat & geschmolzenen Tomatenwürfeln  
mit leichtem Meerrettichrahm nappiert,  
dazu reichen wir Orangen-Linguine*

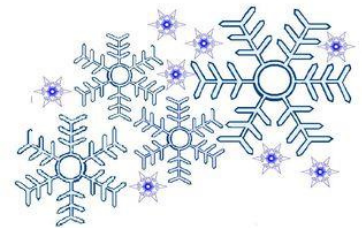


*Iberico Schweinskarree  
mit Kräutermarinade  
auf Rotwein-Charlotten,  
dazu servieren wir Macairekartoffeln  
& winterliche Blattsalate*

*Marinierte & gegrillte Lammfilet  
am Rosmarinspieß  
an grünen Bohnen mit Bacon Chips  
und skandinavischen Fächerkartoffeln*

*Barbarie Entenbrust à la orange  
an sautiertem Wirsing mit Granatapfel,  
dazu reichen wir hausgemachte Kräuter-Schupfnudeln*

*Rinderfilet  
mit Apfel-Rösti-Kruste  
an feiner Calvadosreduktion  
mit hausgemachten Thymian-Herzoginkartoffeln  
und Blattsalatvariation*

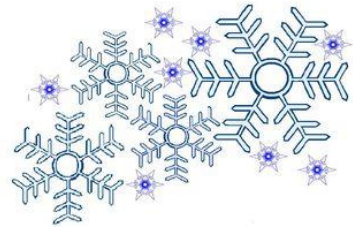


## *Vegetarisch*

*Duett von hausgemachter Pasta  
Spinat-Ravioli mit Ricotta-Birnen-Füllung  
& Radicchio-Tortelloni mit Ricotta-Rotwein-Füllung  
in Gorgonzolarahm  
und einem Topping von gebratenen Radicciostreifen*

## *Dessert*

*Geeister Schoko-Espresso  
mit Baiserhaube  
an überbackener Pistazien-Feige  
auf einem Nest aus „Engelshaar“*



*Bûche de Noël  
nach Schwarzwälder Art  
auf Hagebuttenspiegel  
mit frischen Früchten*

*Wiener Duett  
Hausgemachte Quarkknödel  
nach Mozart Art & mit Marille  
auf Pistazien-Vanille-Soße*



## *Nur für unsere kleinen Gäste*

*Pasta in fruchtiger Tomatensoße*

*Chicken Nuggets mit Pommes frites*

*Eis-Feuerwerk*

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit  
und ein gesundes, erfolgreiches*

**2019**

