Weihnachtskarte

Vorspeisen

CAPRESE
Büffelmozzarella, Strauchtomate, Rucola
Basilikum & Olivenöl
16.50 €

BRUSCHETTA
geröstetes Hausbrot, Tomate, Basilikum
Rucola, Knoblauch & Grana Padano
16.50 €

GEFLÜGELLEBER
- gebraten -
Kräutersalat, rote Zwiebeln & Balsamico-Glace
16.50 €

Cuvée Rot Insider
Landerer
Baden, trocken
0.2 l – 10.00 €
0.75 l – 36.00 €

WÜRZFLEISCH
Ragout vom Schwein
Pilze, gratiniert mit Käse
16.50 €



Suppen

WILD-CONSOMMÉ
Steinpilz-Ricotta-Ravioli
11.00 €

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE
Kräuter-Croûtons
11.00 €

Weihnachtskarte

Hauptgänge

GESCHMORTE OCHSENBACKE

Ofengemüse & violettes Kartoffelpüree

35.00 €



GEBRATENES RINDERFILET

dreierlei Bohnen, Portweinjus & Arancine

42.00 €

Vino Nobile di Montepulciano

La Braccesca, Antinori,
Toskana, Italien, trocken

0.2 l – 12.40 €
0.75 l – 44.00 €

»STEAK AU FOUR«

vom Schwein, Würzfleisch-Topping, gratiniert mit Käse
frittierte Kartoffel-Dippers & Sour cream[A]

31.00 €

GEBRATENES THUNFISCHFILET

Mangold, Tomaten-Birnen-Chutney
Limetten-Kartoffelpüree

37.00 €

GEBRATENES DORSCHFILET

Schmorgurken-Gemüse & Kartoffelpüree

31.00 €



Sancerre Blanc

Guy Saget, Loire
Frankreich, trocken

0.2 l – 13.40 €
0.75 l – 48.00 €

ROTE-BETE-GNOCCHI

Cacio e pepe mit gehobeltem Wintertrüffel

26.00 €

Vegan

MEZZI PACCHERI

Hartweizenpasta, Kräutersaitling
Kürbiscrème & Walnuss-Crumble

24.50 €

Ganz traditionell

wahlweise
à la carte
oder als
4-Gang-Menü

THUNFISCH-CARPACCIO

gerösteter Sesam, rote Zwiebeln, Kirschtomaten
Babyleaf, Kapern & Orangen-Zitronenöl
16.50 €

MARONEN-SCHAUMSÜPPCHEN

geräucherte Gänsebrust
11.00 €

Gan(z)s Merlot
Karl Pfaffmann
Pfalz, trocken
0.2 l – 8.10 €
0.75 l – 29.00 €



GÄNSEBRUST

- Sous-vide-gegart -
Apfelrotkohl & Kartoffelklöße
34.50 €

GÄNSEKEULE

- geschmort -
Apfelrotkohl & Kartoffelklöße
34.50 €

BRATAPFEL AUS DEM OFEN

feines Marzipan mit einem Hauch Weinbrand
Zimteis & Vanille-Sauce
12.50 €

Gern als 4-Gang-Menü

Wählen Sie Ihren Hauptgang und genießen Sie Ihr Menü für 69,00 €.