

# Weihnachtskarte

## Vorspeisen

### VITELLO TONNATO

Kalbfleisch<sup>2,A</sup>

Thunfisch-Sauce & Kapern

17.50 €

### BRUSCHETTA

geröstetes Hausbrot<sup>2,A</sup>, Tomate, Basilikum

Rucola, Knoblauch & Grana Padano<sup>2,A</sup>

16.50 €

### GEFLÜGELLEBER<sup>A</sup>

- gebraten -

Rucola, rote Zwiebeln & Balsamico-Glace<sup>1,3,5</sup>

24.00 €

### WÜRZFLEISCH<sup>1,2,A</sup>

Ragout vom Schwein

Pilze, gratiniert mit Käse

16.50 €



## Suppen

### STEINPILZ-CONSOMMÉ<sup>A</sup>

Gorgonzola-Walnuss-Ravioli<sup>2,A</sup>

10.50 €

### FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE<sup>13,A</sup>

Kräuter-Croûtons<sup>A</sup>

10.50 €

# Weihnachtskarte

Hauptgänge

## SAUERBRATEN VOM RIND

Apfelrotkohl & Kartoffelklöße<sup>4</sup>

34.50 €

## KALBSSCHNITZEL AUS DER OBERSCHALE<sup>2,3,4</sup>

Wurzelgemüse<sup>4</sup> & Kürbis-Kartoffelstampf<sup>4</sup>

38.50 €

## »STEAK AU FOUR«<sup>1,2,4</sup>

vom Schwein, Würzfleisch-Topping, gratiniert mit Käse

frittierte Kartoffel-Dippers & Sour cream<sup>4</sup>

29.50 €



## GEBRATENES LACHSFILET<sup>4</sup>

Blattspinat & Kräuter-Kartoffelstampf<sup>4</sup>

29.50 €

## GEBRATENES DORSCHFILET<sup>4</sup>

Schmorgurken-Gemüse & Kartoffel-Senf-Püree<sup>4</sup>

29.50 €

## GEBRATENES SAIBLINGSFILET

Rahmwirsing & Thymian-Risotto<sup>13,4</sup>

29.50 €



## GETRÜFFELTE LINGUINE

Hartweizengrieß-Pasta<sup>4</sup>, Kirschtomaten

Rucola & Öl vom schwarzen Trüffel

26.00 €

Vegan

# Ganz traditionell

wahlweise  
à la carte  
oder als  
4-Gang-Menü

## ROTHOLZ-RÄUCHERLACHS<sup>A</sup>

- von hand gebeizt -  
geröstetes Walnuss-Brot<sup>A</sup> & Trüffelcrème

16.50 €



## MARONEN-SCHAUMSÜPPCHEN<sup>A</sup>

geräucherte Gänsebrust<sup>2,A</sup> & Tasmanischer Bergpfeffer

10.00 €



## BRUST oder KEULE

- von der Gans | Sous-vide-gegart -  
Apfelrotkohl & Kartoffelklöße<sup>3,A</sup>

34.50 €



## OCHSENBACKE<sup>A</sup>

- in Rotwein<sup>13,A</sup> geschmort -  
Wurzelgemüse<sup>A</sup> & Kartoffelstampf<sup>A</sup>

34.50 €



## BRATAPFEL AUS DEM OFEN<sup>1,13,A</sup>

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 €.

Gan(z)s Merlot

Karl Pfaffmann  
Pfalz, trocken

0.2 l – 8.10 €  
0.75 l – 29.00 €



# Desserts & Kuchen

NEPTUN Pâtisserie ♥ handgemacht mit Liebe

## SCHOKOLADEN-TÖRTCHEN<sup>1,A</sup>

flüssiger Kern & Vanilleeis

9.50 €

## TIRAMISÙ<sup>7,9,13,A</sup>

cremiges Dessert mit Mascarpone

aromatisiert mit Disaronno Originale & Espresso

8.50 €

## Heisse Schokolade



dunkel | weiß

5.00 €

mit Schlagsahne

5.50 €

Baileys Original Irish Cream<sup>1,9,A</sup>

2 cl - 3.00 € | 4 cl - 5.10 €

## WARNEMÜNDER STURMSACK<sup>1,A</sup>

Windbeutel gefüllt mit Vanilleeis

Himbeermark & Schlagsahne

14.00 €



## BELGISCHE WAFFEL<sup>1,A</sup>

warme Zimtpflaumen, Vanilleeis & Sahne

10.50 €

## APFELSTRUDEL<sup>1,A</sup>

mit Vanilleeis & Schlagsahne

9.00 €



»de Luxe«  
warme  
Zimtpflaumen  
3.00 €

## MOUSSE AU CHOCOLAT<sup>A</sup>

von dunkler Schokolade

8.50 €

## KALTER HUND<sup>7,A</sup>

schokoladiger Kekskuchen nach Omas Rezept

mit gesalzener Pekannuss

6.80 €

## WEINECK'S

## KÄSEKUCHEN<sup>1,2,7,A</sup>

6.80 €

## TORTA DELLA NONNA<sup>1,A</sup>

Crème pâtissière, Zitrone

Mandeln & Pinienkerne

8.00 €



NEPTUN-EIS ♥ handgemacht mit Liebe

## VITAMIN-ORANGEN-EISSCHALE<sup>1,4</sup>

Vanilleeis, Mokkaeis, Orangencrème-Sauce  
Schlagsahne & Krokant

groß 12.00 €

klein 10.00 €



## SCHWEDENBECHER<sup>1,13,4</sup>

Vanilleeis, Schokoladeneis, Apfelmus  
Schlagsahne, Eierlikör, Schokoladenraspeln  
12.50 €

## NOUGAT-EISSCHALE<sup>1,4</sup>

Vanilleeis, Nougateis, Nougatcrème-Sauce  
Schlagsahne & Schokoladenraspeln

groß 12.00 €

klein 10.00 €

## HEISS AUF EIS<sup>1,4</sup>

Vanilleeis, Schlagsahne, Mandelsplitter  
mit warmen Zimtpflaumen  
12.50 €

## COUPE DÄNEMARK<sup>1,4</sup>

Vanilleeis, Schlagsahne, Schokoladenraspeln  
mit warmer Schokoladensauce  
12.50 €

## SANFTER ENGEL<sup>1,4</sup>

Vanilleeis, Schlagsahne, Orangensaft  
9.00 €



## EIS<sup>1,4</sup>

Vanille | Schokolade | Nougat

Mokka | Erdbeere

SORBET nach Angebot

Kugel 2.80 €

Für Informationen zu Allergenen in Nahrungsmitteln stehen Ihnen  
unsere Chefs de Cuisine zur Verfügung und geben Ihnen gern Auskunft über unsere Produkte & Speisen.

Hinweise für Zusatzstoffe/Allergiker:

- 1 Mit Farbstoff
- 2 Mit Konservierungsstoff
- 3 Mit Antioxidationsmittel
- 4 Mit Geschmacksverstärker
- 5 Geschwefelt/Sulfite/SO<sub>2</sub>

- 6 Geschwärzt
- 7 Mit Phosphat
- 8 Gewachst
- 9 Koffeinhaltig
- 10 Chininhaltig

- 11 Enthält eine Phenylalaninquelle
- 12 Mit Süßungsmittel
- 13 Mit Alkohol

A Kennzeichnung s. Allergienkarte