

## Als Auftakt

Gefüllte Champignons  
mit winterlichem Salatbouquet

8 €

Hausgemachte Wildterrinen mit Entenleberkern  
eingelegte Portweifeigen

13 €

Tranchen vom Thunfisch im Koriandermantel  
asiatische Gemüsesala, Wasabischaum

15 €

Gebackene Käsepralinen  
im Salatnest

10 €

Feldsalat an Honig-Senfdressing  
Granatapfelkerne

7 €

Beilagensalat

4 €

Markklößchensuppe

6,50 €

Kastaniensuppe

6 €

## Weihnachtsmenü

Kastaniensuppe

\*

Hausgemachte Rinderroulade  
mit Rahmwirsing, Knöpfe

\*

Lebkuchenparfait  
mit winterlichen Früchten

32 €

## Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Wan Tan  
auf sautiertem Blattspinat, Kräuterschaum  
und Salat

15 €

Tagliatelle an weißer Trüffelsauce

19 €

## Fisch & Fleisch

Schnitzel mit gebratenen Pilzen  
Rahmsauce, Pommes frites, Salat

17,50 €

Rumpsteak auf cremigen Wirsingjulienne  
Jus, Kartoffelgratin

29 €

Hirschrücken unter der Spekulatiuskruste  
sautierte Rosenkohlblätter, Knöpfe

36 €

Hausgemachte Rinderroulade  
mit Rahmwirsing, Knöpfe

19 €

Rotbarschfilet auf Algen-Tomatenragout  
Beurre Blanc, Polentaschnitte

24 €

Winterkabeljau „Skrei“  
mit sautiertem Blattspinat  
Kartoffeln, Gewürzbalsamico

23 €

## Dessert

Hausgemachte süße Waffeln  
mit heißen Kirschen, Vanilleeis

(Zubereitungszeit 20min)

7,50 €

Lebkuchenparfait  
mit winterlichen Früchten

8 €

Karamellquartett

12,50 €

Duo von Tartufo und Pralinen

8 €

Kleines Dessert von  
Crème Caramell und Eis

6 €

Nussknacker

7 €

Gemischtes Eis

4,60 €

Kindereis

3,50 €