



WEIHNACHTSKARTE



SUPPEN UND VORSPEISEN

Tomaten - Ziegenkäse Timbal <i>mit Honignusskruste – Wildkräuter - Himbeerdressing</i>	10.90 €
Vitello Tonnato <i>rosa Kalbsrücken dünn aufgeschnitten mit Thunfisch Kapern Sauce</i>	12.90 €
Lachs - Carpaccio <i>Olivenöl – Zitrone - rosa Beeren - Kirschcrunch</i>	11.90 €
Steinpilzcreme <i>Speckchip, Kresseschaum</i>	8.90 €
Maronensuppe <i>mit feiner Portweinnote</i>	8.90 €

FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE:

Kinderschnitzel <i>Kleines Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites</i>	7.90 €
Fischstäbchen <i>Mit frischem Kartoffelpüree</i>	7.90 €

HAUPTSPEISEN

Rinderfilet aus Kanada <i>Sous Vide gegart – Vanillekarottencreme – Gratin – Zwiebelkonfit – frisch geschäumter Sc. Bernaise</i>	34.90 €
Kalbsbäckchen <i>geschmort in Burgunderjus – Cremepolenta – rote Beete- Steckrüben-Würfel</i>	29.50 €
Hirschragout <i>Eifler Wild - Maronenknödel - Rotkohl</i>	25.90 €
Gänsebraten <i>von Keule und Brust, mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen, Maronensauce</i>	29.50 €
Skrei Loin <i>frisches Rückenfilet vom Winterkabeljau (aus nachhaltigem Leinenfang Island) Parmesangratin - Hummerschaum – Wirsing - Wintertrüffel</i>	31.50 €

FÜR UNSERE VEGETARIER

hausgemachte Ravioli <i>Pecorino-Trüffel – Salbeibutter – Trüffelschaum – Wintertrüffel</i>	19.90 €
--	---------

DESSERT

Landbrenner Winterdessert <i>geflämmte Tarte von der Blutorange – Mangochutney – hausgemachtes Eis</i>	9.90 €
Weihnachtsmousse <i>Mousetriologie von Granatapfel, weißer und dunkler Schokolade – Zimtkirschen</i>	8.90 €