

## Weihnachtsmenue

Rindscarpaccio  
mit Artischocken und Kräuterpesto

\*\*\*

Steckrübenschlutzer mit Kloaznmehl

\*\*\*

Knusprig gebratene Weihnachtsgente  
mit Blaukraut, Pastinakenpüree  
und Sauerkirschen

\*\*\*

Schokoladenpraline  
mit Orangenpunchsorbet

50,00 €

## Silvestermenue

Aperitif und Fingerfood an der Bar

\*\*\*

Stracciatella mit gebratenen Garnelen,  
Orangen, Minze und Passionsfrucht

\*\*\*

Entenconsommé mit eigenem Raviolo  
und kleinem Gemüse

\*\*\*

Tortelli gefüllt mit karamellisierten Schalotten,  
Pastinakenpüree und Scheiben von rosa gebratenen Hirschrücken

\*\*\*

Sorbet

\*\*\*

Lammnuss mit Ziegenfrischkäsekruste,  
angeräuchertem Champignonpüree und Spinat

\*\*\*

Variation von der Haselnuß und Schokolade

75,00 €

**Änderungen vorbehalten**