Weihnachtskarte

Suppen und Vorspeisen

Edelfischsuppe mit frischen Kräutern	8,00 €
Hokkaido-Kürbiscremesuppe mit gebratenen Kürbiskernen	7,00 €
Rindercarpaccio mit schwarzem Trüffel, Parmesan und Rucolasalat	16,50 €
Gemischter mediterraner Vorspeisenteller	15,50 €
Mini-Reibekuchen mit hausgeräuchertem Graved Lachs, Meerrettich, Salatbouquet	15,50 €

Nudelgerichte

Gemüsepfanne mit Tofu (vegan)	14,50 €
Spaghetti mit Zucchini und Gambas	16,50 €
Frische Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta in Butter und Salbei	16,50 €
Tagliatelle mit Lachs in Tomaten-Sahne-Sauce mit frischem Basilikum	17,50 €
Maccheroni (Makkaroni) mit Rinderhackbällchen in Tomatensauce	15,50 €

Hauptgerichte

Geschmorte Rinderbäckchen in Rotweinsauce mit Kartoffelgratin und frischem Gemüse	29,50 €
Kalbsrückensteak in Champignon-Dijon-Senf-Sauce mit Kartoffelgratin und Gemüse	31,50 €
Gänsebraten mit Rotkohl, Maronensauce und einem Knödel	30,50 €
Lammfilet in Rotweinsauce mit Spinat und Bratlingen	31,50 €
Hirschmedaillons mit Preiselbeersauce, Rotkohl und einem Knödel	33,50 €
Mediterraner gegrillter Fischteller mit Wintersalat und Bratlingen	29,50 €
Norwegischer Graved Lachs mit Honig-Senf-Sauce, Salzkartoffeln und Spinat	29,50 €
Saiblingsfilet gebraten in Salbeibutter mit Petersilienkartoffeln und Gemüse	30,50 €
Gegrillte Schellfisch-Loins mit frischer Basilikum-Pesto-Sauce, Rosmarinkartoffeln, Gemüse	29,50 €

Desserts

Winterlicher Parfait-Mix (Marzipan, Zimt, Amaretto)	8,50 €
Mousse au Chocolat oder Tiramisu oder Panna Cotta mit Himbeersauce	8,00 €
Crème brûlée	8,00 €
Mango-Maracuja-Sorbet mit roten und schwarzen Beeren	7,00 €

Glas Weißwein 0,2 l Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon (Villa Chiopris 2024)	9,00 €
Glas Rotwein 0,2 l Primitivo, Montepulciano, Merlot	9,00 €
Oder Flasche 0,7 l	30,50 €

Einzelne Änderungen oder Anpassungen der Speisen sind je nach Verfügbarkeit möglich.