

## Weihnachtsapéritifempfehlung

### Pinot rosé brût

Weingut Ulmann, Staufen

€ 6,90

### Weihnachtlicher Sektcocktail

mit Aprikose, Brombeere und Zimt

€ 6,90

### Alkoholfreier Saftprickler

Obstparadies Geng, Staufen

€ 3,90

## Menü 1

### Lachsduett

Terrine und Mousse  
an Dill-Senf-Dipp mit  
winterlichen Blattsalaten



### Klare Tomatenessenz

mit Basilikum-Grießlößchen



### Meister Weiß`Gänseessen

Brust und Keule mit Füllung  
Maronen, Bratapfel, Rotkohl und Semmelknödel



### Eierlikör-Mascarpone mousse

und Bratapfelparfait  
mit Lebkuchencrumble

Als 3-Gang-Menü € 42,00 Als 4-Gang-Menü € 51,00



## Menü 2

### Lachsduett

Terrine und Mousse  
an Dill-Senf-Dipp mit  
winterlichen Blattsalaten



### Klare Tomatenessenz

mit Basilikum-Grießlößchen



### Schweinerückensteak

auf Armagnac-Zwetschgensauce  
mit Rosenkohl und Kartoffelkrapfen



### Eierlikör-Mascarponemousse

und Bratapfelparfait  
mit Lebkuchencrumble

Als 3-Gang-Menü € 35,00 Als 4-Gang-Menü € 44,00

## Menü 3

### Lachsduett

Terrine und Mousse  
an Dill-Senf-Dipp mit  
winterlichen Blattsalaten



### Klare Tomatenessenz

mit Basilikum-Grießlößchen



### Hirschrückenmedaillons unter der Haselnusskruste

auf Preiselbeerrahm mit Brokkoli und Spätzle



### Eierlikör-Mascarponemousse

und Bratapfelparfait  
mit Lebkuchencrumble

Als 3-Gang-Menü € 47,00 Als 4-Gang-Menü € 56,00



## Menü 4

### Lachsduett

Terrine und Mousse  
an Dill-Senf-Dipp mit  
winterlichen Blattsalaten



### Klare Tomatenessenz

mit Basilikum-Grießlößchen



### Tournedo vom Rinderfilet

Brandy-Pfefferrahmsauce grüne Bohnen und Gratinkartoffeln



### Eierlikör-Mascarpone-mousse

und Bratapfelparfait  
mit Lebkuchencrumble

Als 3-Gang-Menü € 49,00 Als 4-Gang-Menü € 58,00

## Menü 5

### Lachsduett

Terrine und Mousse  
an Dill-Senf-Dipp mit  
winterlichen Blattsalaten



### Klare Tomatenessenz

mit Basilikum-Grießlößchen



### Gebratenes Zanderfilet

auf Hummersauce mit Zuckerschoten und feinen Nudeln



### Eierlikör-Mascarpone-mousse

und Bratapfelparfait  
mit Lebkuchencrumble

Als 3-Gang-Menü € 43,00 Als 4-Gang-Menü € 52,00



## Vegetarisches Menü

**Zucchinicarpaccio in Tomatenvinaigrette**  
mit kleinem Feldsalat



**Kürbiscremesuppe**  
mit Zwetschgen-Zimt-Espuma



**Steinpilz-Panzerotti**  
mit Trüffelüllung  
in Rosmarinbutter geschwenkt  
an gebratenem Gemüse



**Eierlikör-Mascarpone**  
und Bratapfelparfait  
mit Lebkuchencrumble

Als 3-Gang-Menü € 27,00 Als 4-Gang-Menü € 35,00

## Weihnachtsfrieden

Weihnachts-Frieden um uns her  
- schöne, stille Stunden –  
feiert in uns Wiederkehr  
nach der alten Kunde.

Nicht in Kirchen nur aus Stein  
will er wohlbehütet sein  
auch durch unser Wachsam-Sein  
wirkt er weiter hier auf Erden.

Selber dürfen wir bestimmen,  
ob er lebt in uns noch fort,  
wenn wir uns zurückbesinnen  
auf die Tag, die folgt dem Wort.

(Elli Michler)



**Kalbfleischterrine** € 14,00  
an Orangenchutney mit kleinem Feldsalat

**Lachsduett** € 14,00  
Terrine und Mousse an Dill-Senf-Dip  
mit marinierten Blattsalaten

---

**Klare Tomatenssenz** € 8,00  
mit Basilikum-Grießklößchen

**Kürbiscremesuppe** € 8,00  
mit Zwetschgen-Zimt-Espuma



<b>Meister Weiß`Gänseessen</b> Brust und Keule mit Füllung Maronen, Bratapfel, Rotkohl und Semmelknödel	€ 26,80
<b>Schweinerückensteak</b> auf Armagnac-Zwetschgensauce mit Rosenkohl und Kartoffelkrapfen	€ 16,00
<b>Medaillons vom Hirschrücken</b> unter der Haselnusskruste, Preiselbeerrahm Brokkoli und Spätzle	€ 28,00
<b>Tournedos vom Rinderfilet</b> auf Brandy-Pfefferrahmsauce grüne Bohnen und Gratinkartoffeln	€ 30,00
<b>Gebratenes Zanderfilet</b> auf Hummersauce mit Zuckerschoten und feinen Nudeln	€ 24,00
<b>Steinpilz-Panzerotti</b> in Rosmarinbutter geschwenkt an gebratenem Gemüse	€ 13,00



**Eierlikör-Mascarpone**  
und Bratapfelparfait  
mit Lebkuchencrumble € 9,50

**Kastanienkuchen** € 9,50  
mit Cashewkerneneis und  
winterlich marinierten Orangen

**Eine Kugel Passionsfruchtsorbet** € 3,50  
mit Dr.Faustussekt

---

**Digestif** schauen Sie auf unserer großen Digestif-Karte

**Tasse Kaffee** € 2,90

**Capuccino** € 3,80

**Espresso** € 2,70

**Espresso macchiato** € 2,90

**Latte macchiato** € 3,80

