

Festtagsmenü I

*Gebeizter Wildlachs
an Pommery-Senf-Soße, Wildkräutersalat und Topinamburchips*

*Krustentierschaumsuppe
mit gebratener Wildgarnele*

*Steak vom Kalbsfilet
mit Trüffeljus, Landgemüse und Herzoginkartoffeln*

oder

*Rücken vom Weiderind im Wiesenheu gegart
mit Bohnen-Cassolette und knuspriger Polenta*

Dessertvariation

Als 3-Gang-Menü

55,00 Euro

Als 4-Gang-Menü

65,00 Euro

Es war einmal ein Tannelein
mit braunen Kuchenherzlein
und Glitzergold und Äpflein fein
und vielen bunten Kerzlein:
Das war am Weihnachtsfest so grün,
als fing es eben an zu blühn.

CHRISTIAN MORGENSTERN

Festtagsmenü II

*Rehschinken mit Waldorfsalat,
griechischem Traubenmost und eingelegtem Dörrobst*

*Schaumsuppe von Steinpilzen
mit gebratener Wachtelbrust*

*Confierte Gänsebrust mit Beifußsoße, Rotkohl,
glasierten Maronen und Thüringer Klößen*

oder

*Wildlachsfilet
mit Safran-Muschelschaum und Kartoffel-Zucchini-Gemüse*

Dessertvariation

*Als 3-Gang-Menü
55,00 Euro*

*Als 4-Gang-Menü
65,00 Euro*

Bäume leuchtend, Bäume blendend,
überall das Süße spendend,
in dem Ganzen sich bewegend,
alt und junges Herz erregend-
solch ein Fest ist uns bescheret,
mancher Gaben Schmuck verehret;
stauend schau wir auf und nieder,
hin und her und immer wieder.

Vegetarisches Festtagsmenü

*Cous cous Salat
mit Artischocken und Korinthen*

*Cremesuppe von Winterspinat
mit Parmesangebäck*

*Gebackener Waldpilzcrepes
an Kirschtomatenkompott und Schnittlauchschmand*

Dessertvariation

*Als 3-Gang-Menü ohne Vorspeise
45,00 Euro*

*Als 4-Gang-Menü
55,00 Euro*

Nun leuchten wieder die Weihnachtskerzen
und wecken Freude in allen Herzen.
Ihr lieben Eltern, in diesen Tagen,
was sollen wir singen, was sollen wir sagen?
Wir wollen euch wünschen zum heiligen Feste
vom Schönen das Schönste, vom Guten das Beste!
Wir wollen euch danken für alle Gaben
und wollen euch immer noch lieber haben.