



## Heilig Abend Menü

Kürbiscremesuppe

\*\*

Norwegisches Lachsfilet im bunten Nudelnest und Hummersoße

\*\*

Gebackene Schweinemedallions im Kräutermantel an einer Sahne- Petersiliensoße dazu Polenta - Provenzale und Romanesco - Rösschen

\*\*

Flammierte Rumtopf Eistorte mit Früchten

Und eine kleine Überraschung

€ 26,-

Für Kinder den halben Preis

## Auszug einiger Menü's 1 und 2 Weihnachtsfeiertagen

Knusprig gebratener Gänsebraten mit gefüllter Apfelscheibe, glasierten Maronen, Rotkohl und Speckknödel

Gedünstetes vom Wildlachs- und Heilbutt-filet an badischem Traminersößle, dazu Kräuternudel und Salatteller

Schweinerückensteak „ Tessiner Art“ mit Tomatenragout, pikant gratiniert dazu Pommes Frites und Salatteller

Rosa gebratenes Lammbäckle Provenzalische Art mit Speckböhnchen und Bratkartoffeln

Hasenrückenfilet an Pfifferlingrahmsoße, Preiselbeerbirne Kartoffelkroketten und Salatteller

Rehmedallions an Wacholdersoße, Pfifferlinge, Butterspätzle und Salatteller

## SilvesterMenü

Gedünsteter St. Petersfisch auf Gemüsebeet mit einer Limettensoße und Fleuron

\*\*

Geräucherte Entenbrust auf Wintersalate mit Himbeerdressing und Croutons

\*\*

Zweierlei vom Paprikasüppchen

\*\*

Tranchen vom Kalbsfilet an einer Trüffeljus mit Musseline von Sellerie und Tarte-Légume

oder

Rosa gebratener Milch-Lammrücken mit Kräuterkruste, gratinierten Kartoffeln und Bohnenloulade

\*\*

Feines Honig-Rahmparfait im Gewürzkuchenmantel und Chatney von der Zwetschge

€ 55,-