

## Weihnachtsmenü

*Hausgebackenes Sauerteigbrot,  
Aufstrich, leicht gesalzene Butter*

\*\*\*

*Mit roter Bete hausgebeizter Lachs (ökologische Aquakultur in Irland),  
Gelbe Bete, Salatbouquet, Meerrettich- Zitrus Crème Fraîche*

*oder*

*Winterlicher Blattsalat*

*Sonnenblumenkerne, schwarze Nüsse, Rinderschinken luftgetrocknet*

\*\*\*

*Petersilienwurzelcremesuppe  
mit Pesto und Croûtons*

*oder*

*Klare Kraftbrühe mit Flädle*

\*\*\*

*Schaufelstück vom heimischen Weiderind,  
( 18 Std. Niedrigtemperaturgeschnitten)  
rotes Zwiebelconfit, gebratene Kräuterseitlinge,  
glasiertes Gemüse, Maccaire- Kartoffeln*

*oder*

*Ragout und kurzgebratenes vom heimischen Wild,  
Burgunderjus, Rotkohl, Maronen-Serviettenknödel*

\*\*\*

*Schokoladenmousse, Nougatparfait*

*und Orangensorbet*

*4 Gang € 67,00*

*3 Gang ohne Suppe oder Vorspeise € 60,00*

## Vegetarisches Menü

*Hausgebackenes Sauerteigbrot,  
Aufstrich, leicht gesalzene Butter*

\*\*\*

*Mit Honig glasierter Ziegenfrischkäse, gelbe Bete-Tatar,  
rotes Zwiebelconfit, Salatbouquet*

\*\*\*

*Petersilienwurzelcremesuppe  
mit Pesto und Croûtons*

\*\*\*

*Kürbis- Kartoffelnocken mit Parmesanrahm,  
Birne und geröstetem Wirsing*

\*\*\*

*Schokoladenmousse, Nougatparfait  
und Orangensorbet*

*4 Gang € 54,00*

*3 Gang ohne Suppe oder Vorspeise € 45,00*