

# Vorspeisen

## **Tatar von der Karotte**

Schalotten | Kapern | Cornichons | gebeiztes Eigelb

\*\*\*\*\*

## **Mille Feule von gelber & roter Bete**

Burrata | Pistazienpesto | Birne

\*\*\*\*\*

## **Zweierlei von der Landente**

Törtchen und geräucherte Brust  
Cassis | Feldsalat | Kartoffeldressing

\*\*\*\*\*

## **Geräucherter Label Rouge Lachs**

Erbsen-Apfelcreme | Sanddorn  
Buttermilch | Kräueröl

# Zwischengang

## Maronensuppe

gebackener Ziegenkäse oder  
-karamalisierte Perlzwiebeln (vegan)-

\*\*\*\*\*

## Stunden-Ei

Blattspinat | Kartoffelcreme | Parmesanschaum

\*\*\*\*\*

## Rinderkraftbrühe

Tafelspitz-Ravioli



Am grünen Kranz die Kerze brennt,  
Beginn der Weihnachtszeit.

Das Licht in unser Herz eindringt,  
es schlägt in stiller Freud.

Ein Zauber auf den Menschen liegt,  
der Kummer, Zank und Leid besiegt  
und Hoffnung macht sich breit:

Auf Frieden allezeit.

- Anita Menger -

# Hauptgang

## **Roulade vom Wirsing**

Champignon-Morchelsauce | Grünkern  
Walnüsse | Brokkoligemüse

\*\*\*\*\*

## **Hausgemachte Roulade vom Eifelrind**

Schmorsauce | Rahmwirsing  
gebackener Kartoffelstampf

\*\*\*\*\*

## **Tranchen vom Kalbstafelspitz**

Morchelrahmsauce | geschmortes Gemüse  
Herzoginkartoffeln

\*\*\*\*\*

## **Confierte Entenkeule**

Orangensauce | Kirschbierrotkohl  
Kartoffelknödel

\*\*\*\*\*

## **Filet von der Lachsforelle**

Grapefruit Beurre blanc | Weißkohlrisotto  
wilder Brokkoli

# Dessert

**Mousse von belgischer Schokolade**

Punschbeeren

\*\*\*\*\*

**Geeister Kaiserschmarrn**

Zwetschgenröster

\*\*\*\*\*

**Bratapfelparfait**

Baumkuchenmantel

