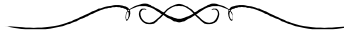


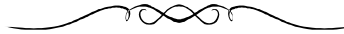
Lucie Schulte`s festliche Menüempfehlung zum Advent und Weihnachtsfest

Als Essklasse 3 (Suppe, Hauptgang und Dessert)
oder
als Essklasse 5

Weihnachtlicher Glüh Gin mit Granatapfel und Zimt



Goldbraun gebratene Jakobsmuscheln auf warmen Waldpilz-
Rosmarin Salat



Hummer Schaumsuppe mit Pernod



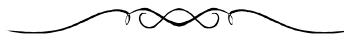
Gegrilltes Rinderfilet mit geschmolzenem Fourme d`Ambert und
Gänseleber auf Kartoffel-Steinpilz Stampf, Cognacjus und glaciertem
Rosenkohl

'when we dance' Chianti DOCG trocken Tenuta il Palagio – by STING Toscana Italien
Gl. 8,00 € / Fl. 28,00 €

oder

Knuspriger Gänsebraten mit Beifußsoße, glacierten Maronen,
Bratapfel, rotem Zimtkohl
und Kartoffelklößen

Pinataro" Nero di Troia Puglia IGP trocken
Gl. 8,00 € / Fl. 28,00 /



Hot chocolat Macaron

Essklasse 3 43,00 €
Essklasse 5 59,00 €

Vorspeisen

Hausgebackenes Brot mit Gänserilette
oder Basilikum Pesto

5,50 €

Winterliche Feldsalatröschen mit pochierter Rotweibirne,
Rinderfilet Streifen und Fourme d'Ambert

14,50 €

Euro Asiatische Tapas Inspiration
Besondere Empfehlung des Maître

18,50 €

Gern auch etwas größer für 2 Personen 25,00 €

Carpaccio vom Weiderind mit Manchego verfeinert mit Meersalz,
Olivenöl, Rucola und altem Balsamico 12 Jahre

15,00 €

Suppen

Pot au feu von Lachs und Jakobsmuschel mit Wurzelgemüse, frischem
Thymian und Tomaten in Absinth

Besondere Empfehlung des Maître

12,00 €

Weihnachtlicher Gänseeintopf
mit Wurzelgemüse, Blattpetersilie und Beifuß

6,50 €

Sorbet

Sorbet von der Williamsbirne in Moorbirnenbrand

Besondere Empfehlung des Maître

7,50 €

Blutorangensorbet im Seccobad

6,50 €

Vegetarisches Gericht

Tarte von mediterranem Gemüse
mit geräucherten Tomaten und gegrillten Auberginen

20,50 €

Arte Vini „CH“ Chardonnay trocken,

Gl. 8,00 € / Fl. 28,00€

Fisch

Krosser Wolfsbarsch mit einer Sauce mit viel Butter, Estragon und
noch mehr Gefühl auf Ravioli Vitello Salvia dazu gebratener Lardo

Rosenkohl Salat

26,50 €

Elbling, trocken,

Weingut Schloss Proschwitz-Prinz zur Lippe, Sachsen

Gl. 9,50 € / Fl. 32,00 €

Gegrillter Fjord Lachs mit Limone und Meersalz auf schwarzen
Beluga Linsen dazu Thymian Peperonata und Pommery Senf

Butteremulsion

Besondere Empfehlung des Maître

27,50 €

Rosé, trocken

Weingut Schloss Proschwitz-Prinz zur Lippe, Sachsen,

Gl. 9,50 € / Fl. 32,00

Fleisch

Gegrillte Kalbsleber mit Kräuterseitlingen,
Basilikum Gnocchi und Balsamico 13 Jahre
Besondere Empfehlung des Maître

23,50 €

Primitivo Cinquenoci DOC trocken, Azienda Agricola Masseria Tagaro
Gl. 8,00 € / Fl. 28,00 €

Rosa Barbarie Entenbrust auf Trüffel- Camembert- Fondue mit
Zuchtpilzen
und Orangen Rosmarin Senf
Besondere Empfehlung des Maître

27,50 €

Lagrein Cantina St. Pauls DOC, trocken, Südtirol Alto Adige
Gl. 9,50 € / Fl. 32,00 €

Rehragout mit Steinpilzen und Wacholder dazu gebratener Rosenkohl
und gefüllte Lardo Kartoffel Knödeln

26,00 €

Spätburgunder, QbA, Holzfass, trocken, Weingut Arndt Köbelin, Kaiserstuhl, Baden,
Eichstetten, Gl. 9,50 € / Fl. 32,00 €

Knuspriger Entenbraten mit hausgemachten Grünkohl und Petersilien
Kartoffel Creme

26,00 €

Cuvée Tradition Corbières AC. Trocken Château de Luc
Gl. 9,50 € / Fl. 32,00 €

Knuspriger Gänsebraten mit Beifußsoße, glacierten Maronen,
Bratapfel, rotem Zimtkohl und Kartoffelklößen

33,00€

Pinataro" Nero di Troia Puglia IGP trocken
Gl. 8,00 € / Fl. 28,00 /

Gegrilltes Filetsteak mit Sc. Bearnaise und Grillgemüse dazu
Steakhouse pommes frites

200 g 31,50 €

'when we dance' Chianti DOCG, trocken, Tenuta il Palagio -by STING / Toscana Gl.
8,00 € / Fl. 28,00 €

Wir tranchieren und servieren Ihnen
ab 2 Personen

Chateaubriand

500 g

mit Sauce Bearnaise und Demiglace
Wintergemüse & Zuchtpilzen
dazu Fourme d'Àmbert Gratin, Rosmarin Kartoffeln und
Basilikumgnocchi

Preis für 2 Personen 85,00 €

Dazu empfehlen wir unseren

Koonunga Hill Shiraz Cabernet, trocken Penfolds / South Australia
0.75 l 42 €

Kennen Sie schon unsere Kochschule
Genussreich?

Mehr Information



Dessert und Käse

Unsere kleine weihnachtliche Leckerei die immer rutscht!

5,50 €

Mohn Feigen Trüffel in Bitterschokolade
Besondere Empfehlung des Maitre

10,50 €

Warmer Kuchen von Valrhona Schokolade,
dazu Litschi Sorbet

9,50 €

Weihnachtlich Süß & Inspiriert

12,00 €

Schlesische Mohnklöße mit Vanillerahm

8,50 €

Crème Brûlée mit Rumfrüchten

8,50 €

Französische Käseauswahl mit Feigensenf

13,50 €

Floralis Dessertwein, Miguel Torres, Catalunya, Spanien,
Glas 0,1 l - 4,10 €

3 Rosen spanischen Manchego zum Wein

6,00 €