

## Menü I

Duett vom Lachs  
mit schwedischer Soße,  
Rösti & Salatgarnitur

\*\*\*

Brühe von der Tafelspitze  
mit Einlage

\*\*\*

Hirschkalbsragout mit hausgemachten  
Semmelklöße & Apfelicassisrotkohl

\*\*\*

Winterliche Apfelgrütze  
mit Zimteis

35,00 €

Umbestellungen nicht möglich.

Wir bitten um Ihr Verständnis.

## Menü II

Gemischter Vorspeisenteller  
mit Gänsebrust, Roastbeef, Flusskrebssalat,

Heilbutt

dazu Brotkorb

\*\*\*

Cappucino von Steinpilzen & Morcheln

\*\*\*

Gänsebrust mit Orangen-Portweinsauce  
dazu Kartoffelklöße und frischer Rosenkohl

\*\*\*

Trilogie von Schokolade

39,50 €

## Menü III

Bunte Blattsalatvariation  
mit gebratenen Scampis

\*\*\*

Wildrahmsuppe mit Preiselbeerschaum

\*\*\*

Dry Aged Rumpsteak vom Grill  
mit frischem Gemüse und Erdnuss-  
Süßkartoffelpüree

\*\*\*

Wintermärchen  
Schokolade, Nuss & Nougat

45,00 €

## Menü IV (Vegetarisch)

Bunte Blattsalatvariation mit AntiPasti

\*\*\*

Cappucino von Steinpilzen & Morcheln

\*\*\*

Gefüllte Pasta auf geschmortem Gemüse mit  
Bergkäse überbacken

\*\*\*

Dessert Trilogie

29,00 €

## **Großer Edelfischteller mit 5 Köstlichkeiten**

Auf Safran-Portweinsoße, dazu  
Kartoffelstampf mit blauen Trüffelkartoffeln  
und  
winterliche Blattsalatvariation

36,00 €

Umbestellungen nicht möglich.

Wir bitten um Ihr Verständnis.