

# 1. & 2. Weihnachtsfeiertag 2019

## 25. & 26. December 2019

### *Vorspeise / Starter:*

#### **Gänsebouillon** <sup>c|g|g1|h|i|18</sup>

Trüffelnocken | Schnittlauch | Wurzelgemüse  
*Goose bouillon / truffle dumplings / chive / root vegetables*



### *Zwischengang / Intermediate course:*

#### **Lachsforelle** <sup>d|g|1|i|18</sup>

Apfel-Fenchelrisotto | Spinat | Rotweibutter  
*Salmon trout / apple fennel risotto / spinach / red wine butter*



### *Hauptgericht / Main course:*

#### **Rosa gebratene Entenbrust** <sup>a|g|1|i|18</sup>

Rotkohl | Semmelknödel | Portweinjus | eingelegte Kirschen  
*Pink roasted duck breast / red cabbage / bread dumplings / port wine sauce / cherries*

oder/or

#### **Rosa gebratenes Entrecôte** <sup>a|c|e|g|1|h|i|18</sup>

Süß-saure Steinpilze | Kohlrabicreme | Kartoffelbaumkuchen  
*Pink roasted entrecôte / sweet 'n' sour mushrooms / mashed turnip / potato pyramid*



### *Dessert / Dessert:*

#### **Zimt-Crème Brûlée** <sup>c|g|1|h|i|18</sup>

Rohrzucker | Orangenkompott | Grand Marnier  
*Cinnamon crème brûlée / cane sugar / stewed oranges / Grand Marnier*

Drei-Gang-Menü mit Suppe 43,00 | *Three course menu with soup 43,00*

Vier-Gang-Menü 49,00 | *Four course menu 49,00*

Alle Preise in Euro inkl. 19% Mehrwertsteuer  
*All prices in Euro include 19% VAT*