

Aperitifempfehlung

Herbstfeeling mit Golden Horn Sprizz

Der Aperitif überzeugt durch seinen exotisch- orientalischen Geschmack. Ein Mix aus Kardamon, Rosenblüten und mildem Assam- Tee. Genießen Sie diesen Drink mit Schweppes Wildberry und Beeren oder Schweppes White Peach
9,90 €

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse

auf Quitten- Birnen- Chutney, geschmorten Tomaten und Salatspitzen
10,90 €

Herbst- Panzanella- Salat

mit Birne, Feige, gerösteter Rote Beete und Serranoschinken
10,90 €

Kalbstatar

auf Kartoffel- Rösti mit Avocado und Wasabi- Mayonnaise
13,90 €

Unsere Weinempfehlung

*Weißwein Muschelkalk, Saale- Unstrut, trocken, Weingut Dr. Hage
(Harmonisches Cuveè, erfrischend, filigrane Frucht, Ananas, Zitrus, grüne Stachelbeere)*

Suppen

Steinpilz- Süsschen

mit gefüllten Steinpilz- Gnocchi
9,90 €

Weißes Kartoffelsüsschen

mit Lasagne von gebratener Kalbsleber und glasiertem Apfel
9,90 €

Birne- Sellerie- Süsschen

mit gebackenen Spieß von Erbse und Minze
9,90 €

Unsere Weinempfehlung

*Weißwein Grauer Burgunder, Pfalz, trocken. Weingut Villa Hochdörfer
(Rund, frisch, saftig, schöne Struktur)*

Hauptgänge

Bäckchen vom Wildkabeljau

auf Risotto von Perlgraupen, Chorizo und überbackenen Safran- Fenchel
23,90 €

Unsere Weinempfehlung

*Weißwein, Oliver Zeter Sauvignon Blanc, Pfalz, trocken, Weingut Oliver Zeter
(Aromatische Nase nach Zitrusfrüchten und Blüten, frisch, fruchtigen Aromen)*

Rosa gebratener Kalbsrücken

auf Püree von der roten Paprika mit Spreewälder- Schlachtekraut- Quiche und
Kartoffelbaumkuchen
25,90 €

Gebratene Kalbsleber

dazu Kartoffelwaffel gefüllt mit Kartoffel- Speck- Püree auf Apfel- Zwiebel- Marmelade und
wildem Gemüse
21,90 €

Gebackener Bauch vom Strohschwein

auf Pastinaken- Petersilienpüree, eingelegtem Gemüse und Flußkrebis
24,90 €

Unsere Weinempfehlung

*Rotwein, Spätburgunder, Baden, trocken, Weingut R. Zimmerlin
(Rubinrot, mit fruchtigen Aroma, Bukett nach reifen Brombeeren)*

Gebratene Perlhuhnbrust

auf schwarzen Venere Reis, glasierten Tamarillo, Pflaume und Safranschaum
24,90 €

Digestifempfehlung

Marzadro Grappa 18 Lune

*Der Grappa stammt aus einer Auswahl der besten Trentiner Trester, er wird in kleinen Fässern aus
diversen Edelhölzern ausgebaut.*

*Der Zweitklang aus Holz und Grappa verschmilzt zu einer Harmonie mit ätherischen Duft und
einem runden Geschmack mit einer feinen Vanillernote. Dies dauert genau 18 Monde.*

Dessert

Gebackene Apfelbeignets
mit Vanilleeis
8,00 €

Süße Überraschung
verschiedene Leckereien
9,90 €

Reservieren Sie jetzt!

Weihnachtsfeiertags- Menüessen

25. Dezember 2025

ab 17.30 Uhr 3- Gang Menü pro Person 52,00 €

Sie können zwischen Fisch, Gans oder vegetarisch wählen

Abholung- Gänsebraten

*Sie möchten Ihren Gänsebraten gerne zu Hause genießen,
dann holen Sie sich ihn gerne bei uns ab!*

Jetzt Vorbestellen!

