

WEIHNACHTSMENÜ 2019

Gültig vom: 15. November bis 23. Dezember 2019 !

Cremiges Süppchen von gelber Bete
mit Gartenkresse und Kräuter-Olivenöl

*

Traditionell zubereitete Gänsekeule aus dem Ofen,
in eigener Soße mit hausgemachtem Rotkohl, Kartoffelkloß
und brauner Butter

**

Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern,
dazu Spekulatius-Eis auf fruchtigem Soßenspiegel

Weihnachtsmenü 39 Euro/ Person

☛ Für die **Vegetarier** bieten wir als Hauptspeise:

Spinatknödel mit Rahmpilzen, konfierten Tomaten
und Parmesanchip

**

Menü vegetarisch 34 Euro/ Person