

# Zauberhafte Weihnachtszeit

## Vorspeisen

Gebratene Gänsestopfleber auf Edel-Rindertatar  
mit schwarzem Trüffel und Portweinreduktion  
18,50 Euro

Hausgeräuchertes Heilbutt-Filet  
auf Tomaten-Meerrettich-Salsa und Feldsalat  
15,00 Euro

## Suppe

Essenz vom Reh mit Waldpilzen  
und Wurzelgemüse  
7,00 Euro

## Hauptgerichte

Kürbis-Maronen-Säckchen mit gebratenem Gemüse,  
Salzkartoffeln und Sourcreme  
16,00 Euro

Schottisches Lachsfilet unter einer Trüffelkruste  
an Kürbisschaum mit Blattspinat und Bandnudeln  
19,00 Euro

Saftiges Rehgulasch an Herbstgemüse und  
Preiselbeeren, dazu servieren wir Pilze an Speckrosenkohl  
und Haselnuss-Spätzle  
21,00 Euro

Knuspriger Entenbraten auf Apfelblaukraut  
mit Orangen-Maronensauce und Kartoffelknödeln  
20,00 Euro

Rosa gebratenes Kalbsfilet an Waldpilzsauce  
mit Mandelbroccoli und bunten Bandnudeln  
29,00 Euro

## **Menüempfehlung**

Hausgeräuchertes Heilbutt-Filet  
auf Tomaten-Meerrettich-Salsa und Feldsalat

\* \* \*

Maronencrèmesuppe mit Zimtsahne

\* \* \*

Schottisches Lachsfilet unter einer Trüffelkruste  
an Kürbisschaum mit Blattspinat und Bandnudeln

oder

Knuspriger Entenbraten auf Apfelblaukraut  
mit Orangen-Maronensauce und Kartoffelknödeln

\* \* \*

Blaumohn-Mousse auf Zwetschgenröster  
und Spekulatius-Eis

*3-Gänge-Menü mit Suppe 32,50 Euro*

*3-Gänge-Menü mit Vorspeise 35,50 Euro*

*4-Gänge-Menü 39,90 Euro*

---

***Saftig gegrilltes Rückensteak,  
vom Australischen 1824 Premium Beef  
29,00 Euro***

*Menschen in aller Welt schätzen 1824 Premium Beef für seine überragende Zartheit, Saftigkeit und seinen vollen Geschmack. Die Rinder sind auf den natürlichen Wiesen des unberührten australischen Lands geboren und aufgezogen und werden mit hochwertigem Getreide gefüttert. Um die herausragende Qualität, Konsistenz und Einheitlichkeit ganzjährig zu gewährleisten, wird für die 1824 Premium Beef-Reihe nur ein kleiner Anteil der Rinder ausgewählt.*

*Wahlweise mit*

*frischen Salaten der Saison,  
Kräuterbutter und Baguette  
oder  
Folienkartoffel, Kräuterquark  
und Grillgemüse  
oder  
Kartoffel-Pilzpfanne  
und Café-de-Paris-Butter*



*„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.  
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker-Karte Auskunft über die  
in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.“*

*Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer*

## **Die Lieblingsgerichte unseres Küchenchefs, Pavel Behnke, speziell für Sie ausgesucht...**



*-Rosa gebratenes Filetsteak vom argentinischen Angus-Rind  
auf Provence-Gemüse mit Rosmarinkartoffeln  
und Café de Paris Sauce-  
29,00 Euro*

*-Filetteller von Rind und Schwein  
serviert mit frischem Marktgemüse,  
hausgemachten Spätzle und feinen Rahmchampignons-  
oder  
-mit mediterranem Gemüse,  
Folienkartoffel und Kräuterbutter-  
18,50 Euro*

*-Allgäuer Zwiebelrostbraten mit Pfannengemüse  
und hausgemachten Röstzwiebeln dazu herzhafte  
Käsespätzle mit frischem Schnittlauch-  
18,50 Euro*

*-Saftig gebratene Kalbsleber auf Majoran-Sauce mit grünen Bohnen,  
Kartoffelpüree, Röstzwiebel und glasierten Apfelscheiben-  
17,80 Euro*

*-Original Wiener Schnitzel in Butterschmalz goldgelb gebraten  
serviert mit glasierten Karotten und Butterkartoffeln-  
17,80 Euro*

*-Edelfisch- Paella mit Wildfang-Gambas, Jakobsmuscheln,  
buntem Gemüse und Safranreis-  
24,80 Euro*

*-Gebratenes Nordsee-Steinbuttfilet auf knackigen Zucchini,  
Kirschtomaten mit Safran, Pappardelle und Kräuterschaum-  
26,00 Euro*

### **... und diese Gerichte gibt es nur bei uns!**

#### **Saftig gegrilltes Rückensteak vom amerikanischen „BISON“**

*(Aus medizinisch-wissenschaftlicher Sicht das  
gesündeste und nährstoffreichste Fleisch)*

**39,00 Euro**

*Wahlweise mit*

*-Salaten der Saison, Kräuterbutter und Baguette  
-Folienkartoffel, Kräuterquark und Grillgemüse  
-Kartoffel-Pilzpfanne und Café-de-Paris-Butter*



**Fischgrillteller mit Steinbutt, Wolfsbarsch,  
Lachs, Atlantik Garnele und Jakobsmuschel,  
dazu Ofenkartoffel mit Kräuter-Sour Cream**

**26,00 Euro**

## **Vorspeisen**

*Wildfang-Garnelen  
auf Frühlings-Blattsalaten  
mit Bärlauch-Dip und Crostini  
14,50 Euro*



*Spanischer Tapas-Teller mit Serranoschinken und Melone,  
gegrillten Gambas, eingelegtem und gefülltem Gemüse,  
Blattsalaten an nativem Olivenöl, Balsamicoessig und  
ofenfrischem Baguette  
14,50 Euro*

## **Suppen**

*Klare Tomatensuppe mit saisonalem Gemüse  
und knusprigen Garnelen im Kartoffelmantel  
7,50 Euro*

*Brokkolicrèmesuppe mit Serranochip  
6,50 Euro*

## **Salate**

*Knackige Blatt- und marinierten Gemüsesalate,  
knusprigen Croutons und frischen Sprossen,  
wahlweise mit Joghurt-, Kräuter- oder Balsamico-Dressing  
7,00 Euro*

*Original „Caesar Salad“  
mit knusprigen Croutons und Parmesanspänen  
7,00 Euro*

## **Vegetarische Vorspeise**

*Gemüse Ceviche mit Avocado und Schafskäse,  
mariniert mit Limonen, Chili und Olivenöl,  
dazu knusprige Tortillas  
12,00 Euro*

## **Vegetarische und vegane Hauptgerichte**

*Gebackene Kichererbsen-Bällchen  
mit Kokos-Gemüsecurry,  
Wildreis und Blattsalaten (vegan)  
14,50€*

*Rondini mit Ricotta und Schnittlauch,  
auf Blattspinat mit mediterranem Gemüse,  
mit Pinienkernen und Parmesan  
14,50 Euro*

*Fettuccine im Pinot Grigio-Schaum mit duftigen Scheiben  
vom schwarzen Trüffel, Zucchini, Champignons,  
Kirschtomaten und Parmesanspäne  
16,00 Euro*



*Die Portionsgrößen können auf Wunsch angepasst werden.*

*Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer*