

Festliche Gerichte zur Weihnachtszeit

Probieren Sie als Aperitif unseren Uhudlerfrizzante
von der Isabellatraube, das Glas

€ 4,90

Suppe

Hummerschaumsuppe A, B, D, F, G, H, L, M, N, O, R

mit Garnele, Fisch, Fenchel, Stangensellerie und Sprossen,
dazu Baguette

€ 14,00

Vorspeise

Hirschcarpaccio A, C, E, F, G, H, N

mit Senfmayo, Rucola, Kirschtomaten, Radieschen
und Parmesan, dazu Baguette

€ 15,00

Hauptspeisen

Filet von der Goldbrasse A, B, C, D, G, L, M, O, R

auf Parmesanrisotto, dazu mediterranes Gemüse

€ 26,00

Wildschweinrücken A, C, G, L, M, O

in Steinpilzrahmsauce, mit Kartoffelknödel
und Sauce Cumberland

€ 27,00

Rosa gebratene Entenbrust A, C, F, G, L, M, N, O

auf Trüffelnudeln mit Orangen-Chutney

€ 31,00

Hirschfilet A, C, G, H, L, M, O

rosa gebraten, in Rotwein-Thymiansauce,
mit Selleriepüree, Apfelrotkraut und glacierten Kastanien € 39,00

Kalbstrücken A, C, G, H, L, M, O

in Morchelcreme, mit Kartoffelaufwurf
und Karfiol- Broccoliröschen € 39,00

Filetsteak „Cafe de Paris“ A, E, G, H, M, N

mit pikanter Kräuterbutter überbacken,
dazu Mandelbroccoli und handgeschnittene Pommes frites € 39,00

Desserts

Schokotarte mit Kirschsorbet A, C, G € 8,90

Ananascarpaccio mit Mangosorbet A, C, G, H € 8,90

Weinempfehlung

3	2024 Sauvignon Blanc Klassik, Fassold, Straden	1/8	€ 5,90
		0,7 Ltr.	€ 32,00

50	2023 Blaufränkisch, Laut & Leise, Weber, Deutsch Schützen	1/8	€ 5,90
		0,7 Ltr.	€ 32,00