

# Festliche Gerichte zur Weihnachtszeit

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

€ 4,80

## 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

**Lachsfilet Teriyaki** A, D, E, F, G, H, O

mit Karotten-Ingwerpüree, Bambussprossen und Edamame

€ 23,00

**Wildschweinrücken** A, C, G, L, M, O

in Steinpilzrahmsauce, mit Schupfnudeln und Sauce Cumberland

€ 25,00

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

auf Trüffelnudeln mit Orangen-Chutney

€ 29,00

## Kalbsrücken A, C, G, H, L, M, O

in Morchelcreme, mit Kartoffelauflauf und Karfiol- Broccoliröschen

€ 32,00

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

mit pikanter Kräuterbutter überbacken, dazu Mandelbroccoli

und handgeschnittene Pommes frites

klein

€ 34,00

groß

€ 39,00

## Desserts

Schokotarte mit Kirschsorbet A, C, G

€ 7,90

Ananascarpaccio mit Mangosorbet A, C, G, H

€ 7,90

## Weinempfehlung

01 2022 Weißburgunder Klassik, Fassold, Straden

1/8

€ 4,50

0,7 Ltr.

€ 28,00

74 2018 Selection Johann Lafer Cuvée, Schiefer/Kilger, Welgersdorf

(Blaufränkisch, Merlot)

1/8

€ 5,50

0,7 Ltr.

€ 32,00