

Vorweihnachtliche Gerichte

Vorspeisen

Feldsalat mit winterlichem Dressing	6,50 €
<u>zur Auswahl:</u>	
mit krossem Speck und Champignons	+2,50 €
mit Caipirinha Lachs und Limetten-Dip	+5,50 €
mit Kalbsleber-Streifen, gebratenen Äpfeln und Zwiebeln	+7,50 €

Suppen

Klare Entenkraftbrühe mit Kräuterklößchen	6,50 €
Hokkaido-Kürbis-Cremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Sahnahaube	6,50 €
Schaumsuppe von Krustentieren mit gebratener Garnele in Kräuteröl auf Knoblauch-Röstbrot	9,50 €

Fischhauptgericht

Norwegisches Fjord-Lachsfilet 24,50 €
unter der Meerrettichkruste
auf Rote Bete mit Riesling-Schaum
und Dampfkartoffeln

Hauptgerichte

Westerwälder Bauernente aus dem Rohr 23,50 €
mit gefülltem Schmoräpfelchen
Jus, Rotkohl und Kartoffelklößen

Kalbsleber „Berliner Art“ 25,50 €
mit gebratenen Apfelspalten,
Zwiebeln, Kartoffelstampf
und Endiviensalat

Wildschwein-Schnitzel aus der Keule 24,50 €
mit Walnuss-Panade
Sherry-Rahmsobe, Spätzle
und gemischtem Salat

Schmorbraten vom Rinderrücken 23,50 €
in kräftiger Schalotten-Sobe
mit Bärlauch-Butternocken
und glasiertem Gemüse

Rosa gebratener Lammrücken 29,50 €
mit Zitronen-Thymian-Jus
Speckbohnen und Kartoffel-Gratin

Vegetarische Menü-Empfehlung

Gerne können Sie die folgenden Gerichte auch wie gewohnt einzeln wählen.

Vorspeise

Feldsalat 8,50 €
mit gebratenen Pilzen Noll Pilzzucht Weinbach
und Reibeküchlein

Suppe

Hokkaido Kürbiscremesuppe 6,50 €
mit gerösteten Kürbiskernen,
Kürbiskernöl und Sahnahaube

Hauptgerichte

Steinpilze in Rahm 16,50 €
mit Tagliatelle, geriebenem Parmesan
und Salatteller

oder

Hokkaido-Schnitzel mit Most-Soße 17,50 €
Bärlauch-Butternocken
und glasiertem Gemüse

Dessert

Gebackenes Eis 7,50 €
mit warmer vanillesoße
und Valrhona Schokoladen-Splitter

als 3 Gang-Menü 29,90€
als 4 Gang-Menü 35,50€

Dessert

Gemischtes Eis Vanille-, Erdbeer-, und Schokoladen-Eis mit Waffel auf Wunsch Portion Sahnehaube	4,00 € 0,80 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren „Liebl Himbeergeist“ und Sahnehaube	8,50 €
Schwarzes Johannisbeer-Parfait mit karamellisierten Cashewkernen und glasierten Pflaumen	7,50 €
Gebackenes Eis mit warmer Vanillesoße und Valrhona Schokoladen-Splitter	7,50 €
Café Gourmand 3 süße Überraschungen mit einem Espresso	6,90 €
Käseauswahl mit Feigensenf, Brotauswahl und Butter	7,50 € klein 5,50 €

Liebe Gäste, wenn Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal. Unsere separate Allergietabelle erhalten Sie gern auf Anfrage.