



Weihnachten

Vorspeisen

Gänseleber-Crème Brulée mit Portwein-Gewürz-Quitte und Brioche	9,75
Rote Bete Mousse mit Crème-fraîche, Meerrettich und gebratenen Garnelen	12,50
Geräucherte Barbarie-Entenbrust mit Feldsalat und Beluga-Linsen	12,75

Suppen

Gänsekraftbrühe mit Majoranklößchen und Gemüseperlen	8,00
Maronencrèmesuppe mit karamellisierten Apfelspalten	8,00
Hummerschaumsuppe mit pochiertem Steinbutt und Cognac-Sahne	10,50

Fleisch

Entrecôte mit Bearner Soße, Bohnenbündchen und Kartoffelgratin	24,50
---	-------

Fisch

Zanderfilet auf Blattspinat mit Dijoner Senfsoße und Kartoffeln	20,75
Forelle blau ** mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich und Kartoffeln	18,25
Karpfen blau (zweimal serviert) mit Sahnemeerrettich, zerlassener Butter und Kartoffeln	21,75

** Eine frisch geschlachtete Forelle erkennt man daran,
daß die Haut beim Kochen aufplatzt.



Weihnachten

Wild und Geflügel

- Medaillons vom Damhirschrücken**
auf Apfelrahmsoße mit Mandelbrokkoli
und Kartoffelkrapfen 24,75
- Rehrücken (ab zwei Personen)**
mit frischen Pilzen der Jahreszeit,
Brokkoli, Rotkohl, Johannisbeersoße,
Spätzle und Kroketten (pro Person) 37,50
- Halbe Holsteiner Ente**
mit Pflaumensoße, Rotkohl,
Preiselbeerapfel und Kartoffeln 21,75
- Dithmarscher Gänsekeule**
mit Rosinensoße, Rotkohl, Marzipanapfel
und Kartoffelklößen 22,50

Vegetarisch

- Filo-Törtchen**
gefüllt mit Hokkaido-Kürbis, Zucchini,
gebackenem Reis und Shiitake-Pilzen
auf Tomatensoße und Feldsalat 15,75

Dessert

- Zweierlei Schokoladenschaum**
im Baumkuchenmantel mit Früchten 8,00
- Warmer Apfelstrudel**
mit Apfelkaramel und
und Vanille-Eis 8,00
- Mascarpone-Fliederbeer-Tiramisu**
mit Cantuccini und frischen Beeren 8,00
- Topfenmus**
mit Gewürz-Orangen und Haselnuss-Eis 8,00