



## WEIHNACHTS-MENÜS




Liebe Gäste,  
am 25. & 26.12. haben wir uns entschieden Ihnen Menüs anzubieten.  
Wir haben nur unsere folgenden Menüs zu Auswahl.  
Auswahl erfolgt am Tag der Reservierung bei der Bestellung am Tisch.

### MENÜ 1

Gemüse-Consommé mit Grießklößchen

  
Kleiner Feldsalat  
mit Himbeerdressing & Croûtons


  
Rinder- & Schweinefilet am Stück gebraten  
an Madeirasauce  
dazu Romanesco & Kartoffelgratin


  
Schwarzwälder Kirsich mal anders

53,00 €

### MENÜ 2

Gemüse-Consommé mit Grießklößchen

  
Kleiner Feldsalat  
mit Himbeerdressing & Croûtons


  
Hirschragout vom Spreewälder Hirsch  
mit Preiselbeerbirne  
& dazu selbstgemachte Spätzle


  
Schwarzwälder Kirsich mal anders

45,00 €

### MENÜ 3

Gemüse-Consommé mit Grießklößchen

  
Kleiner Feldsalat  
mit Himbeerdressing & Croûtons


  
Barbarie Entenbrust an Cassissauce  
mit Apfelblaukraut  
dazu selbstgemachte Kartoffelknödel


  
Schwarzwälder Kirsich mal anders

50,00 €

### MENÜ 4

Gemüse-Consommé mit Grießklößchen

  
Kleiner Feldsalat  
mit Himbeerdressing & Croûtons

  
Vegane Quinoa-Polentataler  
auf Blattspinat & Kürbiswürfeln


  
Schwarzwälder Kirsich mal anders

40,00 €

### MENÜ 5

Gemüse-Consommé mit Grießklößchen

  
Kleiner Feldsalat  
mit Himbeerdressing & Croûtons

  
Variation von Seeteufel & Lachs  
an Wermutschaum dazu Gemüse-Bandnudeln

  
Schwarzwälder Kirsich mal anders

53,00 €