

## Weihnachtliche Menüvorschläge für alle Anlässe

### Wählen Sie:

**3-Gang-Menü** (Suppe / Hauptgang / Dessert) / € 31,50

**4-Gang-Menü** (Vorspeise / Suppe / Hauptgang / Dessert) € 39,50

### Vorspeisen

**Feldsalat** angemacht mit Apefelessig und Traubenkernöl, dazu gebratene Gänseleber, garniert mit Croutons und Ei

**Lachscarpaccio** mit Wildkräutern und Dill-Senfsoße

### Suppen

**Maronencremesuppe** mit Gänseklein

**Wildconsommé** mit Grießnocken

### Hauptgänge

**Geschmorte Gänsekeule** mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

**Wild-Edelgulasch** mit Preiselbeeren und Mandelkroketten

**Welshblackbraten** in Burgundersoße mit unserem „Alten Gemüse“ und Kroketten

**Schweinefilet** unter einer Dörrobsthabe, Lebkuchenjus, Kohlrabi-Petersiliengemüse

**Zanderfilet** auf Lauchrisotto mit Feigen-Senfsoße

**Suprême vom Kikok-Hähnchen** auf Tomaten-Gnocci mit wärmenden Gewürzen

### Desserts

**Christstollenparfait** mit Kirschen

**Bratapfel** mit Rosinen, Marzipan an zartschmelzendem Bourbon-Vanille-Eis

### Unser Gänsemenü

**Rahmsuppe von der Hofgans**  
mit Beifuß - Milchschaum

\*\*\*

**Gans ganz frisch aus dem Ofen**  
mit Orangensauce, Apfelrotkohl, Rosenkohl,  
Maronen, Kartoffelklößen  
und Butterkartoffeln  
(Beilagen zur Gans werden nachgereicht)

\*\*\*

**Zwetschgen-Kompott mit Haselnusseis**

45,00 € pro Pers.

