



---

## **Weihnachtsmenü 2024**

### **Kleiner Gruß aus der Küche**

Pikanter Hokkaido Süppchen, Kürbiskerne, Croutons und Sahnehäubchen

### **Vorspeise**

Hausgemachte Ravioli mit Pecorino-Feige-Füllung, in Aglio olio,  
Tomatenwürfeln, Rucola und gehobelter Parmesan

### **Hauptgang (zur Auswahl)**

#### **Nr. 1**

Krosse Gänsekeule mit Rotkohl, Rosenkohl,  
Kartoffelgnocchi und Apfel mit Preiselbeeren

#### **Nr. 2**

Karamelisiertes Lachsfilet auf Blattspinat  
Kartoffel-Sellerie-Püree und Zitronen-Hollandaise

#### **Nr. 3**

Argentinisches Rumpsteak an Pfefferkruste  
Kartoffel-Sellerie-Püree und Blattspinat

### **Dessert**

Profiterol Bianco, Zimt-Pflaumen, geröstet Mandeleis und Weihnachts-Streusel

**Menü Preis pro Person 47,50 €**

#### **Nr. 4**

### **Für unsere Vegetarischen Gäste**

Crêpes Cannelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung mit Parmesan Überbacken

**(Menü Preis 38,50 €)**

### **Für unsere kleinen Gäste ohne Menü**

Kleines Paniertes Schnitzel mit Pommes 11,00 €

Penne Bolognese oder Tomatensoße 8,50 €

