

WEIHNACHTSMENÜ AM 25. UND 26.12.2022

Suppe vom Muskatkürbis mit Curry, Ingwer, gerösteten Kernen und Kernöl

oder

Cremesuppe von Steinpilzen mit Rosmarin-Croûtons

oder

**Feldsalat mit hauchdünnen Scheiben von geräuchertem Roastbeef
und Berberitzen-Vinaigrette**

★ ★ ★

**Geschmorte Schulter vom Hunsrücker Hirsch
mit Rahmwirsing, Kroketten, karamellisierten Cranberries und Spätburgunder-Sauce**

oder

Keule von der Weihnachtsgans mit Apfelrotkraut, Kartoffelklößen und Maronen

★ ★ ★

Haselnuss-Krokant-Törtchen

44,50 €

Vegetarischer Hauptgang, nur auf Vorbestellung! Trüffel Pasta

Das Weihnachtsmenü gibt es auch frisch gekocht und vakuumiert zum selbst erwärmen für zu Hause.
Ausschließlich auf Vorbestellung und abzuholen am 24.12.2021 zwischen 11.00 und 12.00 Uhr.
Das Menü ist problemlos gekühlt mehrere Tage haltbar.

SILVESTERMENÜ

**Praline von der Gänseleber im Pumpernickelmantel mit rotem Zwiebelkonfit,
Auslese-Gelee und hausgebackenem Broiche**

vegetarisch: mit Ziegenfrischkäse Praline

★ ★ ★

Tomaten-Consommé mit Jakobsmuschel

vegetarisch: mit Kirschtomate / Parmesan-Creme Füllung

★ ★ ★

Safran-Risotto mit konfiertem Riesengarnele und Krustentier-Sauce

vegetarisch: mit frisch geriebenem Pecorino

★ ★ ★

Supreme von der Maispoulade mit Trüffel-Jus, Pastinaken Püree und jungen Möhren

vegetarisch: mit getrüffeltem Kartoffelgratin

★ ★ ★

Überraschungs-Dessert

75,00 €

Vegetarisches Silvestermenü nur auf Vorbestellung

65,00 €

ÖFFNUNGSZEITEN AN WEIHNACHTEN, SILVESTER UND NEUJAHR

24.12.	geschlossen
25. und 26.12.	12.00 bis 15.00 Uhr und 17.30 bis 22.30 Uhr An diesen beiden Tagen bieten wir ausschließlich unser Weihnachtsmenü an.
27. und 28.12.	geschlossen
29. und 30.12.	ab 18.00
31.12.	ab 18.00 Uhr Aperitif, Menübeginn 18.30 Uhr. Wir schließen um 23.00 Uhr
01.01. bis 04.01.2023	geschlossen

Marktbedingte Änderungen vorbehalten