



## Weihnachten 2024

### **Vorher**

Konsommee vom Kalb mit Gemüsejulienne  
und feinen Markklößchen

6,90€

*Klare Tomatenessenz mit Gemüsestreifen  
und frischem Basilikum*

.6.50€

*Irischer Räucherlachs mit Apfel-Sahneerrettich,  
garniert mit Cantaloupe-Melonenstreifen,  
knusprigen Kartoffelplätzchen und kleinem  
Salatbouquet*

12.90€

### **Nachher**

*Hauseingelegte Rotweinpflaumen  
mit Vanilleeis und Sahne*

8,50

*Lauwarmes Schokoladen Törchen, flüssig im Kern  
an Vanillesauce und Beerenfrüchte  
mit frischer Minze*

9,80€

### *Hauptgänge*

---

*Geröstete Filetspitzen „St.Germain“ in Rahmsauce mit frischen  
Champignons, dazu servieren wir Ihnen, Kroketten und  
Blumenkohlröschen*

22.90€

\*\*\*

*Filetteller „Trompete“*

*Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet mit gebratenen  
Champignons, Grilltomate, Bohnenbündchen und  
Rosmarinkartoffeln*

23.50€

\*\*\*

*Gebratene Maispouardenbrust „Robert“  
mit Rosmarin im Speckmantel serviert auf mediterranem  
Gemüse und Knoblauchsauce, dazu Kroketten*

25.50€

\*\*\*

*Tournedos vom Rinderfilet „nach Burgunder Art“  
auf frischem Pilz Ragout in Rotweincreme, Rosmarinkartoffeln  
und Broccoli in Mandelbutter*

27.50€

\*\*\*

*Fischteller „Neptun“*

*Variation von Lachs- und Zander in Butter gebraten, serviert auf  
Lauchgemüse in Rahm, dazu Dillkartoffeln und geschmolzene  
Cherrytomaten*

26.50€