

Die Küche empfiehlt im Januar 2018

Veltenhöfer Hochzeitssuppe

mit Fleischklößchen, Spargel, Gemüse und Eierstich
5,70 €

Maronenschaumsüppchen

mit frisch gebratenen Entenbruststreifen und Kräutersahne
6,30 €

Crèmesüppchen vom Muskat-Kürbis

mit gerösteten Kernen und Kernöl
6,30 €

Graved Lachs an marinierten Blattsalaten

mit Trüffelölvinaigrette und Dillsenfauce
15,50 €

Knusprige Entenkeule mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

15,50 €

Rosarot gebratene Scheiben von der Barberieentenbrust

auf Orangen-Grand-Marniersauce, mit Apfel-Zimt-Rotkraut und Rösti Ecken
21,50 €

Zarter Rehrücken

an feiner Wacholdersauce, Apfelrotkraut,
Kartoffelklöße oder Tagliatelle, Wildpreiselbeerbirne
21,50 €

Knusprig gebackene Brust von der Hafermastgans

mit Apfel-Zimt-Rotkraut, gefülltem Schmorapfel,
Kartoffelklößen, dazu Kräuter-Speckstippe
21,50 €

Wolfsbarsch, auf der Haut kross gebraten

*serviert mit Senf-Dill-Sauce, Blattspinat und
Tagliatelle*

16,50 €

Filet vom Wildlachs gebraten

*serviert mit Senf-Dill-Sauce, Blattspinat und
Tagliatelle*

16,50 €

Hausgemachtes Zimtparfait

frische Früchte, Sahne und Weihnachtsgebäck,

7,50

Warme Zwetschgen in Rum und Zimt

mit zwei Kugeln Walnusseis, Cremlinger Trüffelpraline

7,50 €

Schokoladensoufflé mit zwei Kugeln Bourbon Vanilleeis

Obstdekoration und Crème Chantilly

7,50 €