



Weihnachtsmenü

Carpaccio vom Hunsrücker Hirschrücken

Preiselbeeren | Haselnüsse | Frisée | Wacholdercreme

22 €

Cremesuppe von der Steckrübe

Portweinschaum | Argentinische Rotgarnele

15 €

Kross gebratener Zander

Rahmkraut | Pommes Parisienne | Kräutersalat | Kaviar-Beurre Blanc
Zwischengang 29 € | Hauptgang 40 €

Tranche vom Rosa gebratenen Kalbsfilet

Sellerie | Beluga-Linsen | Speck-Bisquit | Trüffeljus

40 €

Tartelette

Lauch | Dörrtomate | Feta | Bimi Brokkoli | Schnittlauch-Velouté

28 €

Eierlikör-Mousetörtchen

Spekulatius | Pochierter Apfel | Mohnescreme

15 €

Kleine Käsevariation (3 Sorten)

Feigensenf | Früchtebrot

15 €



Menü 3 Gang

Vorspeise | Fisch oder Fleisch | Dessert oder Käse
75 €

Menü 4 Gang

Vorspeise | Suppe | Fisch oder Fleisch | Dessert oder Käse
88 €

Menü 5 Gang

Vorspeise | Suppe | Fisch | Fleisch | Dessert oder Käse
116 €

