

WEIHNACHTSMENÜ 25.12.2022 und 26.12.2022 Beginn 18 Uhr

Gebeizter Rehrücken aus unserem Dry Ager
Feldsalat | Spätburgunder Kirschen | Rosmarin Brioche | Croutons
mit Foie Gras zuzüglich € 22,00 pro Person

2018 Spätburgunder trocken

Süßkartoffelsuppe
Waldpilze | Trüffelschaum | Belper Knolle

2018 Röderswald Weissburgunder

Barbarie Ente in zwei Gängen
Entenbrust mit Orangenglasur | geschmälzte Bratapfel Ravioli | Steckrübenpüree
Haferflocken mit Honig getoastet | Grünkohl Chips | Jus mit Kopp Balsamico Essig

2020 Felsenstück Chardonnay

Entenkeule | Rotkohl | glasierte Maronen | Rosenkohlblätter | Preiselbeersauce | Preiselbeer Jelly

2018 Felsenstück Spätburgunder

Schokoladen Gateau
Kumquat Biskuit | Marzipan Eis | Glühweingelee

2018 Viognier Beerenauslese

Schweizer Käseauswahl Jumi

2017 Feigenwäldchen Spätburgunder aus der Magnumflasche

Als 6-Gang Komplettm Menü inklusive Aperitif 95,00 € pro Person

Als 4-Gang € 75,00 mit

- *gebeiztem Reh
- *Ente in zwei Gängen
- *Schoko Gateau

Als 5-Gang € 85,00 mit

- *gebeiztem Reh
- *Ente in zwei Gängen
- *Schoko Gateau
- *entweder Suppe oder Käse

6-Gang-Weinbegleitung im 0,1l Glas
5-Gang-Weinbegleitung im 0,1l Glas
4-Gang-Weinbegleitung im 0,1l Glas

Euro 42,00 pro Person
Euro 36,00 pro Person
Euro 30,00 pro Person