

1 – Aperitif

Glühwein - mit weihnachtlichen Biscuits beides hausgemacht  
(auch alkoholfrei)

2 – Amuse-Gueule

Pastete von Trüffel mit Blumenkohl-Samtpüree (vegan)

3 – Vorspeise

Mit Ahornsirup gebackener Tofu auf Oliven-Crostini mit Rosmarin  
geräuchert an Wildkräuter-Salat (vegan)

Rote Beete Ziegenkäse Salat mit Spinat, Walnüssen und  
Balsamico Tomaten Lotus

4 – Suppe

Kürbis Maronen Suppe (vegan)

5 – Hauptspeise

Weihnachtliche Entenbrust mit Rotkohl und Kartoffel  
oder Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

Knusprige Gänsekeule mit Knödel, Apfel-Rotkohl und Rösti

Knödel-Triade mit Spinat, Champignons und Rote Bete (vegan)

6 – Zwischengang

Quartett vom Spanischen Käse mit Walnüssen, Weintrauben und Feigensenf

Timbale von Couscous griechischer Art an Wildkräuter-Salat mit Nüssen (vegan)

7 – Dessert

Vorwerck's Cheesecake

Leichtes Zitronensorbet mit Champagner aufgegossen (vegan)

3-Gang Menü € 72.00/netto (3, 5, 7 \*\*)

5-Gang Menü € 84.00/netto (3, 4, 5, 6, 7 \*\*)

7-Gang Menü € 105.00/netto (Non plus ultra \*\*)

\* November bis Dezember und nur auf Reservierung

\*\* Bitte Speisen vorab auswählen