

Jetzt wird's weihnachtlich!

ein Stück Gans von der ganzen Gans

ofenfrischer knuspriger Gänsebraten
mit Rotkohl und Rahmwirsing,
glacierte Apfelscheiben und Maronen
Kartoffelklöße mit Schmelze

32,00 €

Da geht noch mehr:

Winterliches Leckerbissen-Menü

Wildkraftbrühe

mit Pilzmaultäschle

ofenfrischer knuspriger Gänsebraten

mit Rotkohl und Rahmwirsing,
glacierte Apfelscheiben und Maronen
Kartoffelklöße mit Schmelze

hausgemachtes Rahmeis

von weißer Callebaut Schokolade
mit Espresso und Kakaogeist

47,70 €

Weinempfehlung:

kräftiger trockener
2015 Spätburgunder Barrique gereift
Weingut Rosenhof Maring

Sterntaler-Menü

Büffel Burrata,

Frischkäse mit zartem Kern

Kräutersaitling, Rote Beete, Pesto-Cream-fraîche

Gefüllter Kartoffelkloß

Kartoffelkloß gefüllt mit Ziegenfrischkäse und Spinat
trifft

Olivenpolenta und herbstliches Gemüse

kleine "Chefsache" mit Herz

hausgebackenes Walnuss-Törtchen
neben einer Tasse Kaffee

39 €

Weinempfehlung:

trockener Riesling

2019 Vulkangestein

Weingut Rebenhof, Ürzig

Advent-Menü 2021

geräucherte Riesengarnele trifft hausgebeizte Lachswürfel

Fenchel-Orangen-Salat, Feigensenf

2020 Weißburgunder

Weingut Dr.Loosen

gebratene Gänseleber

Rahmspinat, Kürbis Pickles, Baguette

2015 Riesling feinherb

Weingut Karl Veit

Hirschrücken unter gepfeffelter Kakaokruste

Honig-Rotweinsöße, herbstlichem Gemüse, hausgemachte Dinkelspätzle

2018 Cabernet Sauvignon trocken

Weingut Regnery

Zu Finale

gebratene Grießschnitte mit Zimt- Zucker

warmes Pflaumenragout, Zimteis

Pflaumenbrand oder Zimtlikör zur Tasse Kaffee

krönen Ihr Menü

Menü pro Person 72 €

Gerne auch mit Weinbegleitung 88 €

als 3 Gang-Menü 59 €

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit bei leckeren Bissen und edlen Tropfen

kalte Vorspeisen

Vitaminspender, Rohkostsalate, Blattsalaten
Vitaminspender als Hauptgericht

Feldsalat, würzige Kartoffeldressing
Croutons, knusprig gebratene Speckwürfel

Burrata, Frischkäse mit zartem Kern
Kräutersaitling, Rote Beete, Pesto-Cream-fraîche

geräucherte Riesengarnele trifft hausgebeizte Lachswürfel,
Fenchel-Orangen-Salat, Feigensenf

hausgemachte Wild Pastete,
Apfel-Selleriesalat, Birnenspalten in Speck gewickelt, Walnüsse

Suppen Kultur

pikante Bouillabaisse, Fischsuppe wie der Chef sie mag
als Hauptgericht

Wildkraftbrühe, Pilzmaultäschle

veganes Süppchen von Hokkaido Kürbis,
Kokosmilch, Chili, geröstete Kürbiskerne

warme Vorspeisen

gebratene Gänseleber,
Rahmspinat, Kürbis Pickles, Baguette

gebratene Jakobsmuschel,
Beluga Rahmlinsen, feiner Curry Schaum, Ingwer

Zu Suppen und Salate servieren wir auf Wunsch ofenfrisches Brot

Hauptgerichte

Atlantik-Lachssteak,

pikantes Bouillabaisse Gemüse, Basmati Duftreis

gebratene Jakobsmuscheln,

Beluga Rahmlinsen, feiner Schaum von Curry, Ingwer, Basmati Duftreis

Seeteufel Medaillons,

Chicorée, Krebschaumsauce, Flußkrebsschwänze, Olivenpolenta

Ragout vom heimischen Wildschwein,

zart geschmortes Wildschweinfleisch
in kräftiger Sauce mit Wurzelgemüse und Stein-Champignon
hausgemachte Dinkelspätzle dazu Preiselbeeren

Hirschrücken unter gepfeffelter Kakaokruste,

Honig-Rotweinsöße, herbstlichem Gemüse, hausgemachte Dinkelspätzle

Lammkrone unter der Kräuterkruste

Rahmwirsing, Bratkartoffeln, Rosmarinjus

“Steinmetz-Meister“ Steak,

Argentinisches Rumpsteak 300 Gramm
mit Honig-Rotweinsöße und , Röstkartoffeln

Argentinisches Rumpsteak 180 Gramm

mit buntem Marktgemüse, Bratkartoffeln, Kräuterbutter

hausgemachter Kartoffelklöße,

gefüllt mit Ziegenfrischkäse und jungem Blattspinat
auf Beluga Rahmlinsen, Apfelspalten und Kürbiswürfel

Vegetarischer Leckerbissen,

mit buntem Marktgemüse, gefüllter Kartoffelkloß

Genussvolles Finale mit leckeren Desserts

Zeit für Zimt – wie zu Großmutter's Zeiten

gebratene Grießschnitte, Zimt- Zucker
Pflaumenragout, Zimteis

Weincreme, Fruchtsoße

Weincreme, begleitet von einem 5cl Glas Beerenauslese

Miniportion Weincreme, mit Fruchtsoße

Crème Brûlée, von dunkler Valrhone Schokolade
hausgemachtem Rahmeis von weißer Callebaut Schokolade
inklusive einem edlen Gaumenschmeichler „Haselnussgeist“

Crème Brûlée für Naschkatzen, kleine Portion aus der Puppenstube
in Begleitung eines Espressos

hausgemachtes Rahmeis, von weißer Callebaut Schokolade
eine Kugel
zwei Kugeln

unsere kleine “Chefsache“ mit Herz

hausgebackener Walnuss-Törtchen, Sahne, Tasse Kaffee

unser hausgemachtes Sorbet,

aufgegossen mit Mosel-Riesling Sekt

Kugel hausgemachtes Sorbet,

Kugel Vanilleeis, veredelt mit Likör Ihrer Wahl

von Kirsche, Sauerkirsche, Weinbergpfirsich,
Weintraube, Haselnuss, Walnuss, Zimt oder
Moselcream- oder Eierlikör

Kugel Vanilleeis,

badet in doppeltem Espresso mit Sahnehäubchen

heißen Himbeeren

zwei Kugeln Vanilleeis, Sahne