

## Weihnachten 2018



### Sellerie-Cremesuppe

*mit Anis, Korianderöl & Granatapfel*

€ 7,80

\*

### Wildkräutersalat, Avocado & Flusskrebsschwänze

*mit Safran-Vanille Dressing*

€ 14,50

### „Foie Gras“ en Terrine

*auf Elsässer Gewürzbrot & Gelee von Piment d'Espelette*

€ 14,50

### Plancha von «Saint Jacques»

*junger Spinat & Zitronenconfit*

€ 14,50

\*\*\*

### Agnolotti di Fassone mit Trüffelbutter

€ 12,80

\*

### „Confit de Canard“ confierte Entenkeule mit Wirsing

*und Semmelknödel*

### Pochierter Steinbutt

*mit Bisque de Homard, grüner Spargel & Kartoffel-Mousseline*

€ 32,00

### Wienerschnitzel von Kalbsrücken

*Gurkenwasabi-Salat & Steak Pommes*

€ 22,50

### U.S. Rinderfilet

*von Grill, Barbecuebutter, Steak, Pommes*

€ 32,00

## *Dessert*

**Crème Brûlée**  
*mit Marronenconfit*  
€ 5,80

**“Fondant au Chocolat”**  
*mit Capraccio von Ananas*  
€ 8,50

## *Kinder Menü*

**Penne Bolognese**  
€ 9,50  
\*

**Wienerschnitzel vom Kalbsrücken**  
*mit Steak Pommes*  
€ 14,50  
\*

**Eisvariation**  
€ 5,50

## *Weihnacht Menü*

### *Menü 1 Euro 30,00*

*Selleriecremesuppe*  
\*\*\*  
*„Confit de Canard“*  
*confierte Entenkeule mit Wirsing*  
*und Semmelknödel*  
\*\*\*  
*Crème Brûlée*

### *Menü 2 Euro 56,00*

*Foie Gras“ en Terrine*  
*auf Elsässer Gewürzbrot & Gelee von*  
*Piment d’Espelette*  
\*\*\*  
*„St. Jacques““ mit Zitronenconfit*  
\*\*\*  
*Pochierter Steinbutt*  
*mit Bisque de Homard, grüner Spargel*  
*und Kartoffel-Mousseline*  
*oder*  
*U.S. Rinderfilet*  
*von Grill, Barbecuebutter, Steak, Pommes*  
\*\*\*  
*“Fondant au Chocolat”*  
*mit Capraccio von Ananas*