

# SPEISEKARTE

## 1. UND 2. WEIHNACHTSTAG

### VORSPEISEN

#### Geflämmtter Ziegenkäse

auf Tagliatelle von bunter Bete  
Aprikosenchutney  
Creme von Wacholder Rauchsatz und Roter Bete

9,90 €



#### Variation von Fjordlachs & Forelle

Fjordlachs in Mandarinenbeize als Tatar mit Meerrettichdip  
geräucherte Forelle auf Pumpnickel und Forellenmousse mit Apfelchip  
Granny Smith Gelée

13,50 €



#### Carpaccio vom Hirsch

serviert mit Blattsalaten an Walnussvinaigrette  
Pinienkernen und Birnenchips

14,90 €

### SUPPEN

#### Consommé vom Reh

mit Wintergemüse & Wildklößchen

7,80 €



#### Schwarzwurzel-Samt-Suppe

Cremige Schwarzwurzelsuppe  
Morchelconfit

7,50 €

## HAUPTGERICHTE

### Gänsebraten

Duett von der Gans (*Brust & Keule*)  
Gänsejus, sautierter Rosenkohl & Kartoffelklöße

26,50 €



### Knusprige halbe Ente

Lebkuchensauce, Altländer-Kirsch-Rotkraut, Salzkartoffeln

22,80 €



### Rehbraten vom heimischen Wild

Preiselbeerrahmsauce, Waldpilze, Haselnussspätzle und Apfel-Vanille-Spitzkohl

22,50 €



### Medaillons vom Holsteiner Rind

Birnen-Bohnen-Speck-Gemüse  
Sellerie-Kartoffelstampf und Burgundersauce

24,50 €



### Filet vom Karpfen

auf der Haut gebratener Karpfen  
Salzkartoffeln, Rote Bete und Dunkelbiersauce

23,90 €



### Confierter Winterrettich

in Wacholderrrauchfond confierter Winterrettich  
Sellerie-Kartoffel-Stampf & Balsamicokirschen

16,50 €

## DESSERT

### Variation von der Blutorange

Blutorangentörtchen  
Schokoladenmousse aus 1001 Nacht  
eingelegte Blutorange

8,50 €



### Eis & Heiß

je eine Kugel Vanille- und Walnusseis  
mit lauwarmen Zimt-Zwetschgen  
Sahne und gebrannten Walnüssen

6,90 €



### Duo von Bratapfel & Lebkuchen

Bratapfel Creme brûlée  
Lebkuchenparfait  
Vanillekipferl Crumble

8,90 €



### Hausgemachtes Williams Christ Birnen Sorbet

wahlweise mit Prosecco oder Bismarck Vodka

pur 4,50

mit Prosecco oder Vodka 5,90 €