



FESTTAGS - MENÜ

☆ Vorspeisen ☆

Oxtail mit Kräuter-Grießklößchen und einem Schuß bestem Grappa

Tranchen vom winterlich gebeiztem Lachs an Feldsalatbouquet

☆ Hauptgericht zur Wahl ☆

Lukas „Nussbraten“ mit würziger Wacholdersauce,
Buttermöhrrchen und Kräuterkartoffeln

oder

Hirschbraten von der Wittgensteiner Hirschkuh,
mit Blaubeerkraut und Klößen

oder

Gänsekeule mit Riesling-Kraut
und Pastinaken-Mandelpüree

oder

Schwarzes Heilbuttfilet mit Walnuss-Apfelkruste
auf Maronenpüree, kandierten Mandarinen
und weißer Balsamicoreduktion

☆ Dessertvariation ☆

Spekulatiusmousse an Mandarinenkompott, Vanillekipferleis,
gebackene Birne gefüllt mit Marzipan
und gerösteten Walnüssen

4-Gang Menü:

vegetarisch
mit schwarzem Heilbutt
mit Hirsch
mit Gans

pro Person 33,90€
pro Person 37,90€
pro Person 38,90€
pro Person 39,90€