

„Kaminfeuer“

Suppe

Wildpfeffersuppe

Vorspeise

Feldsalat mit Orangenfilet und Kürbiskernen

Geräucherte Entenbrust mit Kumquat – Preiselbeer - Konfitüre

Rindercarpaccio mit Rucola, Champignon & Parmesan

Geräucherter Lachs im Ganzen

Taboulé mit jungem Grünkohl

Gratinierter Ziegenkäse

Winterliche Wildplatte

Gebratene Oliven

Baguette, Butter

Hauptgänge

Rinderfilet „Wellington“ mit Röstkartoffeln

Wildbraten von der Hirschkeule, Wintergemüse, Serviettenknödel

Hausgemachte Ravioli mit Kürbis – Ricotta - Füllung

Kabeljauloins auf Lemonleaf - Risotto

Dessert

Französische Käseauswahl

Fruchtpunschgelee auf Johannisbeerenbasis

Marzipan – Kirsch - Tiramisu

Walnussbrownie mit Banane

Karleksmums