

Vorspeise

*Carpaccio vom Sikahirsch / Winterliche Salate mit Baguette 14€*

*Kohlrabicreme mit Kokossahne (Vegetarisch) 8€*

*Bouillon vom Black Angus mit Bourbon Cherry & Fleischeinlage 8€*

Hauptgang

*Sauerbraten vom Westfälischen Rind*

*Rosinen / Mandeln / Kohlrabigemüse / gebutterte Klößchen 29€*

Gänsekeule

*Bratapfel / Rotkohl / Apfelkartoffelstampf 34€*

Wildroulade

*Gefüllte Birne / Speckrosenkohl / Klößchen 36€*

*Duett von Zanderfilet & Fjordlachs*

*Gebratene Garnelen / bunter Reis / Hummercreme 38€*

Argentinisches Rumpsteak

*Winterliche Salate / Kartoffelsahne / Kroketten / Kräuterbutter 42€*

Vegetarisch & Vegan

*Feta & Blattspinat im Kräuterteig*

*Gebratene Austernseitlinge / Tomatenjus 26 €*

*Steinpilzchampignons mit Rösti*

*in Zitronenöl gebratene Möhren 26 €*

Kindermenue

*Schnitzel von der Masthahnbrust*

*Hasensalat in Zitrone / Kroketten oder Pommes / Vanilleeis mit Smarties 18€*

Dessert

*Himbeersorbet auf Waldfruchtgrütze (Veagn) 8€*

*Weihnachtliches Schokoladenmousse auf Zimtsahnemascarpone 8€*