

## Vorspeisen

### Unsere duftende Brotstation

Orangen-Zimt-Butter, Feigen-Thymian-Frischkäsedip

### Rote-Bete-Tartar

mit Sonnenblumenkernen, feinem Walnussöl und Shisokresse

### Ziegenkäse

im herzhaften Schinkenmantel an Honig-Mandel-Dip

### Feldsalat

mit karamellisierten Birnenspalten und Walnüssen

### Carpaccio vom Rinderfilet

mit Estragon-Schmand, gebratenen Pilzen und Parmesan

### Blumenkohl Couscous

mit Granatapfelperlen, Orangen, Essigkürbis, Kresse und einem Garnelenspieß

## Hauptgänge

### Lachsfilet-Steak auf winterlichem Ofengemüse

(Pastinaken, Möhren, Rosenkohl und Schalotten)

### Zart geschmorte Bäckchen vom Eifel-Schwein mit Barolojus

dazu Kartoffel-Pastinaken Stampf mit Bergkäse und Schnittlauch

#### Alternativ austauschen mit einem Hauptgericht + 6 €

- Geschmorte Gänsekeulen mit Orangen-Beifuß-Soße
- Gebratene Serviettenknödel
- Apfel-Zimt-Rotkohl
- Kartoffelklöße

## Dessert

### Nougat Tiramisu

mit Brombeeren

### Spekulatius-Milchreis

mit Rosmarinkirschen im Weckgläschen

### Mille Feuille

von der Karamellnuss mit weißer Schokolade und Glühwein-Beeren

# Winter buffet 1

Ab 38<sup>90</sup> €  
pro Person

zzgl. gesetzl. MwSt.

