

**WIR WÜNSCHEN IHNEN  
LIEBE GÄSTE  
EIN FROHES UND GESEGNETES  
WEIHNACHTSFEST 2009**

**VORSPEISEN**

**Cocktail von Eismeergarnelen**

mit Ananas und Orangen  
in Granatapfel-Vinaigrette,  
Baguette und Butter

**€ 8,70**

XXX

**Geräucherte Entenbrust**

auf rotem Rucola  
mit Möhren-Rosinen-Salat und Honig,  
Baguette und Butter

**€ 9,00**

**SUPPEN**

**Feine Kürbissuppe**

mit Apfel und Ingwer verfeinert

**€ 4,80**

XXX

**Rinderbouillon**

mit Grießnocken und Liebstöckel

**€ 4,60**

XXX

**Rahmsüppchen vom Fjordlachs**

mit gebackenen Shrimps und Dill

**€ 5,50**

## UNSERE WEIHNACHTSMENÜS

### MENÜ I

Feine Kürbissuppe  
mit Apfel und Ingwer verfeinert

xxx

#### **Zarter Braten vom Hirschkalbschinken**

in Hibiskusjus,  
Apfel-Rotkohl und Williams-Kartoffeln

xxx

Mouse au chocolate blanc  
mit Grand Marnier auf Blutorangensalat

**€ 28,50**

### MENÜ II

Feine Kürbissuppe  
mit Apfel und Ingwer verfeinert

xxx

#### **Frisches Seehechtfilet**

im Wirsingblatt gedämpft auf Roter Beetesoße,  
Pellkartoffeln und Salat vom Büffet

xxx

Mouse au chocolate blanc  
mit Grand Marnier auf Blutorangensalat

**€ 28,50**

## MENÜ III

Feine Kürbissuppe  
mit Apfel und Ingwer verfeinert

xxx

**Schweinelende im Speckmantel**  
auf Kräuterseitlingen mit Spitzkohlstreifen,  
kleine Rösti

xxx

Mouse au chocolate blanc  
mit Grand Marnier auf Blutorangensalat

**€ 29,50**

## HAUPTGERICHTE

### **Gebratenes Wolfsbarschfilet und Jakobsmuscheln**

auf Beluga-Linsen mit roten Bandnudeln,  
Salat vom Büffet

**€ 21,00**

### **Gegrilltes Rib-Eye Steak vom Milchkalb**

mit Rotweinschalotten,  
Pommes frites und Salat vom Büffet

**€ 24,00**

### **Zarter Tafelspitz aus dem Wurzelsud**

in milder Wasabisoße mit Schnittlauch,  
Bouillonkartoffeln und Pariser Karotten

**€ 17,80**

### **Gebratene Steaks vom Lammcarré**

auf Tomaten-Rucolagemüse,  
Kartoffelbrätlinge und Bohnenbündel

**€ 22,50**

### **Geschmorte Putenoberkeule**

mit Backpflaumen, Maronen und Kirschen in Glühweinsoße,  
hausgemachtes Rotkraut und Butterspätzle

**€ 17,00**

## **DESSERTS**

<b>Mousse au chocolate blanc</b> mit Grand Marnier auf Blutorangensalat	<b>€ 5,00</b>
<b>Sorbet vom grünen Apfel</b> mit Calvadosgelée	<b>€ 5,50</b>
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Zwetschgen-Kompott	<b>€ 6,80</b>