

# Frohe Weihnachten



## Vorneweg:

"Limoncello Sprizz"

Limoncello di Capri – Villa Teresia Prosecco – Eis – frische  
Zitrone

0.1l – 4.5

"Orange-Sprizz" -alkoholfrei-

Crodino Bitter Orange – Schweppes Tonic Water – Eis –  
frische Orange  
0.1l – 4.5

## Hinterher:

"Salted Caramel Likör"

Sahnelikör mit gesalzenem Karamell auf Eis  
von einer kleinen Manufaktur aus Trier  
4 cl – 6.5

## Menü I

Rosenkohlrahmsuppe  
hausgemachte Focaccia-CROUTONS – rote Bete-Öl  
oder

Gekühlte Apfel-Gurken-Süppchen  
geräuchter Lachs – hausgemachte Focaccia-  
CROUTONS

\*\*\*

Gänsekeule -frisch aus dem Ofen-  
mit Gänseragout – zweierlei Knödln –  
eigene Jus – Apfelblaukraut – Preiselbeeren

\*\*\*

Schokoladen-Lebkuchen-Brownie  
Apfel-Waldfrucht-Ragout – hausgemachtes  
Pistazieneis

43.5

Dazu empfehlen wir:  
2020 Neprica Primitivo Puglia IGT Tomaresco  
0.2l – 9

## Menü II

Rosenkohlrahmsuppe  
hausgemachte Focaccia-CROUTONS – rote Bete-Öl  
oder

Gekühlte Apfel-Gurken-Süppchen  
geräuchter Lachs – hausgemachte Focaccia-  
CROUTONS

\*\*\*

Rinderfiletsteak medium gebraten  
ofenfrisches Kartoffel-Steinpilz-Gratin –  
Portweinjus – confierte Kirschtomaten

\*\*\*

Schokoladen-Lebkuchen-Brownie  
Apfel-Waldfrucht-Ragout – hausgemachtes  
Pistazieneis

48

Dazu empfehlen wir:  
2020 Markus Pfaffmann, Merlot, trocken, Pfalz  
0.2l – 8

### Menü III

Rosenkohlrahmsuppe  
hausgemachte Focaccia-CROUTONS – rote Bete-Öl  
oder

Gekühlte Apfel-Gurken-Süppchen  
geräuchter Lachs – hausgemachte Focaccia-  
CROUTONS

\*\*\*

Gebratene Filets von frischem Winterkabeljau  
aus den Lofoten  
Kartoffel-Chorizo-Stampf – Safran-Beurre-Blanc–  
gebackenes Ratatouille

\*\*\*

Schokoladen-Lebkuchen-Brownie  
Apfel-Waldfrucht-Ragout – hausgemachtes  
Pistazieneis

44

Dazu empfehlen wir:  
2021 Schwarz/Weiß, Schwarzriesling Blanc de  
Noirs, trocken  
0.2l – 6.8

## Menü IV

Rosenkohlrahmsuppe  
hausgemachte Focaccia-CROUTONS – rote Bete-Öl  
oder

Gekühlte Apfel-Gurken-Süppchen  
geräuchter Lachs – hausgemachte Focaccia-  
CROUTONS

\*\*\*

Frische Pasta in Trüffelsahnesauce  
gereifter Parmesan (24 Monate) – Blattspinat –  
gebackenes Bio-Ei

Gerne dazu:

Drei gebratene Black-Tiger-Garnelen

\*\*\*

Schokoladen-Lebkuchen-Brownie  
Apfel-Waldfrucht-Ragout – hausgemachtes  
Pistazieneis

39/47

Dazu empfehlen wir:  
2023 Weingut Thörle, Grauburgunder, trocken,  
Rheinhessen, Bio-Wein  
0.2l – 8