

### 3-Gang Weihnachtsmenü

Karotten-Kokos Creme Suppe  
Garnelen | Zitronenschaum

\*\*\*

Kartoffel Gnocchi gefüllt mit  
getrockneter Tomate und Mozzarella  
Baby Spinat | Kirschtomaten

oder

Gebratenes Zanderfilet  
Geschmortes Kraut | Kartoffel Blinis  
Apfel Chutney

oder

Braten vom Mittenwalder Rind  
Kartoffel Gratin | Bohnen-Gemüse | Portwein Jus

\*\*\*

Creme Brulee von der Bourbon Vanille  
Hausgemachtes Eis | Zimt Crumble

52 €

### 3-Gang Vegetarisches Weihnachtsmenü

Getrüffeltes Kartoffel-Süppchen  
Schwarzbrot Croutons | Petersilienöl

\*\*\*

Steinpilz-Trüffel Ravioli  
Quitte | Kartoffel | Bergkäse Schaum

oder

Garten Eden Gemüseteller  
Fermentiert | eingelegt | Püree | Salat

oder

Gebackene Kichererbsen  
Tomaten-Ratatouille | Kräuter Salat

\*\*\*

Vollmilch Schokoladen Mousse  
Rum Zwetschgen | Vanille Crumble

45 €

### 4-Gang Gourmet Weihnachtsmenü

Sashimi von der Klaiser Lachsforelle  
Honig-Senf-Sauce | Feldsalat | Wachtelei  
Pumpernickel

oder

Carpaccio vom Bayerischen Rinderfilet  
Geröstetes Brot | Blattsalat | Parmesan | Meersalz  
Lakudia Olivenöl

\*\*\*

Essenz vom Mittenwalder Ochsen  
Trüffel Flädle | Gemüse | Kräuter Nockerl

\*\*\*

Kartoffel-Bergkäse Krapfen  
Kürbiscrème | Baby Spinat | Zucchini Marmelade

oder

Gebratenes Atlantik Lachsfilet  
Beluga Linsen | eingelegte Rübchen | Frisée

oder

Filet vom Mittenwalder Rind  
Sellerie Creme | Grünkohl | Belper Knolle

\*\*\*

Haselnuss-Zimt Parfait  
Grand Marnier Orangen | Kakao Sabayon

75 €



## Unsere Aperitif Empfehlung:

Wintersecco  
0,75l  
35 €

### Rotweine

2019  
Zweigelt | trocken  
Zantho | Burgenland  
33 €

2017  
Lucente  
Luce Della Vite | Toscana  
55 €

### Weißweine

2021  
Silvaner „Iphöfer Kalb“ | trocken  
Hans Wirsching  
29 €

2020  
Sauvignon Blanc | trocken  
Sander  
31 €

