

v o r h e r

Kutterkrabben

*zubereitet mit Apfelstückchen und Dillspitzen,
auf Zucchini-Carpaccio, Wachtelei, Whisky-Cocktailsauce*
€ 15,50

Sankt Jakobsmuscheln

an Beluga-Linsen, Gemüseperlen, Kapern-Vinaigrette
€ 16,50

Carpaccio vom Rinderfilet

*mit Kräuterpesto mariniert, Parmesanspäne,
Pinienkerne, Blattsalate an Vinaigrette*
€ 15,50

Stracetto von Rote-Bete

*mit Akazienhonig marinierte gebrannte Ziegenkäse-Pralinen,
Feige, Zupfsalat an Vinaigrette*
€ 14,50

Karamellisierte Gänsestopfleber

Apfel-Mohn-Chutney, Cranberries, schwarze Walnuss
€ 26,50

*Feiern Sie ein einzigartiges Fest in einem einzigartigen Ambiente,
lassen Sie sich verwöhnen
ob Jubiläen, Weihnachtsfeiern, Geburtstage,
Feiern im privaten oder geschäftlichen Kreis.*

*Erleben Sie unvergessliche Stunden.
Der passende Rahmen ist schon da,
Sie brauchen nur noch einen Anlass.*

Kraftbrühe vom brasilianischen Rind
Kugeln von Sellerie, Karotte und Zucchini
€ 7,50

Pot-au-feu aus dem Meer
„Unsere Fischsuppe“
im Safransud mit Pernod abgeschmeckt, Dillspitzen
€ 16,50

Hummersuppe nach Art des Chef's
€ 19,50

Legierte Suppe vom Hokkaido-Kürbis
Amarettini, Kürbiskernöl aus der Steiermark
€ 8,50

Genießen Sie
Weihnachten & Silvester
in festlich geschmückten Räumen,
unser feinstes Menü aus unserer Schlossküche
oder auch für Zuhause.

So muss der wahre Festtag schmecken!

Unsere Herdprofis sind für Sie da

<i>25. Dezember 2020</i>	<i>12 bis 14 Uhr</i> <i>18 bis 21 Uhr</i>
<i>31. Dezember 2020</i>	<i>ab 18 Uhr</i>

n a c h h e r

Tagliatelle *(vegetarisch)*

junge, französische Spitzmorcheln in Cognacrahm

€ 22,50

Bavette No 3

an Kräuter-Knoblauch-Sauce Riesengarnele und Shrimps

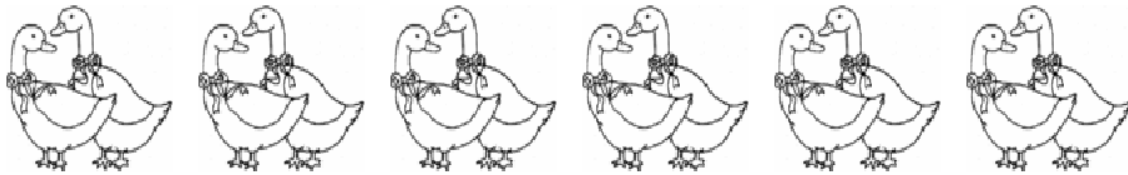
€ 23,50

Sellerieschnitzel *(vegetarisch)*

junge, französische Spitzmorcheln in Cognacrahm,

Wirsing à la creme, Süßkartoffelgratin

€ 26,50



Ab Freitag, den 30. Oktober 2020

Brust und Keule von der gebratenen Hafermastgans

- entbeint -

glacierter Apfel mit Rosinen und Marzipan gefüllt,

burgundergedämpftes Johannisbeer-Rotkraut,

geschmolzener Kartoffelkloß

€ 33,50

Wildfang-Steinbutt

*junge, französische Spitzmorcheln in Cognacrahm,
Wirsing á la Creme, Süßkartoffelgratin*
€ 34,50

Auf der Haut kross gebratenes Zanderfilet

Senfsaatsauce, Champagnerkraut, Selleriekartoffelstampf
€ 29,50

Potpourri von Edelfischen

(Zander, Steinbutt, Sankt Jakobsmuschel)
Hummersauce, Selleriekartoffelstampf
€ 34,50

Heiligabend

außer Haus

Brust und Keule von der gebratenen Hafermastgans

*Gänsejus, glasierter Apfel mit Rosinen und Marzipan gefüllt,
burgundergedämpftes Johannisbeeren-Rotkraut,
geschmolzener Kartoffelkloß*
€ 33,50 pro Portion

N U R nach vorheriger Bestellung
Abholung 24.12.2020 von 9 bis 12 Uhr



Brust und Keule
von der kross gebratenen Bauernhofente
Backpflaumensauce, burgundergedämpftes Johannisbeeren-Rotkraut,
geschmolzener Kartoffelkloß
€ 26,50

Zartes Rinderrückensteak 180 Gramm
(marmoriert) – rosa gebraten
mit süßem Senf überkrustet, Preiselbeer-Pfefferrahmsauce,
Kenia-Böhnchen, Süßkartoffelgratin
€ 26,50

Kalbsrückensteak
junge, französische Spitzmorcheln in Cognacrahm,
Wirsing á la creme, Selleriekartoffelstampf
€ 32,50

In Barolo geschmorte Ochsenbückchen
burgundergedämpftes Johannisbeeren-Rotkraut,
Selleriekartoffelstampf
€ 26,50

Rehrücken „Baden-Baden“
Wacholderrahmsauce, Birne gefüllt mit Cranberrys,
Kohlsprossen, Sellerie-Kartoffelstampf
€ 39,50

*Hagebutten-Sanddorn-Eisparfait
trifft heiße Feigen in schottischem Heidehonig-Whisky*
€ 15,50

*Champagner- und Litchi-Sorbet
auf Früchtebett*
€ 10,50

*Dunkles Schokoladen-Mousse-Türmchen
mit flüssigem Kern von Himbeermark,
Grütze von vollreifen Waldbeeren,
Safraneis*
€ 12,50

*Tasse Kaffee Crème / Espresso / Cappuccino
Mini Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
Grappa*
€ 12,50

Ziegler

Alte Zwetschge Jahrgang 2003 43% vol € 11,50
Wallnussgeist Edelbrand 43% vol. € 9,50
Obstbrand aus Äpfel und Birnen 43% vol. € 7,50
Williams Birnen-Brand 43% vol. € 7,50
Wald-Himbeergeist 43 % vol. € 7,50
No. 1 Wildkirsche 43% vol. € 12,90
Mirabellenbrand 43% vol. € 7,50
Weinbergpfirsich Likör 18% vol. € 7,50