

## Vorspeisen

Ganzer pochiertes Lachs  
umlegt mit Rauchlachs,  
dazu Honig-Dill-Senfsauce

Dreierlei Fischterrine  
auf Rucola mit Kräutercrème

Rauchfischplatte mit Makrele und Forelle,  
dazu Keta Kaviar  
und Sahne-Meerrettich

Zweierlei Melone  
mit Serranoschinken

Geräucherte Entenbrust  
mit Orangen-Preiselbeerchutney

Gefülltes und  
winterlich mariniertes Gemüse

Tomate-Mozzarella  
mit Basilikum

Shrimps-Spieße  
mit Aioli

Dialog von rosa Roastbeef  
und Kalbshüftbraten  
mit Sauce Tatar

Auswahl von  
frischen und angemachten Salaten  
mit Dressingvariation

Baguetteauswahl  
mit Butter

## Suppe

Wildconsommée  
mit Sherry  
und Ricotta-Ravioli

## Hauptgänge

Gebratene Maispouardenmedaillons  
mit Orangen-Currysauce

Kalbsrollbraten  
mit Steinpilz-Cognacsauce

Brust und Keule von der Gans  
in eigener Sauce

Lammkeule  
in Rosmarinjus

Butterfischfilet auf Gemüsestreifen  
an Krustentiersauce

Süßkartoffelgnocchi  
mit Spinat und Ziegenkäse

## dazu reichen wir:

Serviettenknödel, Rosmarinkartoffeln,  
Kartoffelgratin, Wildreis, Bandnudeln,  
Preiselbeer-Rotkohl, Vanillemöhren,  
Mandelbrokkoli, Butterrosenkohl

## Dessert

Zweifarbige Orangenmousse  
im Glas

Geeistes Stollenparfait  
Zimt-Kirschcrème  
mit Biskuit

Warme Marillenknödel  
mit Vanillesauce

Eisauswahl  
mit verschiedenen Toppings

Marinierter Obstsalat  
mit Amaretto

Internationale Käseauswahl