

# Weihnachts MENU

## Filet mit Kräuterkruste

Zartes Rinderfilet in aromatischer Kräuterkruste, serviert mit geschmorten Rotwein-Zwiebeln und goldenen Herzoginnenkartoffeln



38,50€

## Entenbrust gebraten

Zart rosa gebratene Entenbrust, begleitet von goldbraunen Kartoffeltörtchen und aromatischen Waldpilzen



28,50€

## Gänsekeule

Knusprig gebratene Gänsekeule, serviert mit aromatischem Apfelrotkohl und herzhaften Semmelknödeln



27,50€

## Sous Vide Lammrücken

Zart sous-vide gegarter Lammrücken, serviert mit gebratenem Rosenkohl und cremigem Haselnuss-Kartoffelstampf



34,50€

## Reh Rücken

Perfekt gegarter Reh Rücken. Mit getrüffeltem Spitzkohl und Herzoginnenkartoffeln



44,50€

**Gültig ab 02.12.2024**

# Weihnachts MENU

gültig im Dezember  
2024

**Auf Vorbestellung  
erhalten Sie:**

## Chateaubriand ab 2 Pers.\*

Das Herzstück des  
Filets vom Rind. Mit  
drei Beilagen nach  
Wahl und einer  
Soßen Auswahl P.P.

45,50€



## Tomahawk Steak\*

Das echte Steak für  
Cowboys, Dry Aged.  
Auf Ihren Wunsch  
perfekt gegrillt. Mit  
Pfannengemüse und  
Fries. ca. 1000g

79,50€



## Ganze Ente\*

Unsere deutschen Enten für 2  
Personen. Mit 4 Beilagen nach  
Wahl und 2 Soßen nach Wahl.  
Reservieren Sie Ihre Ente zur  
Abholung an den Feiertagen bei  
uns.

54,50€



## Ganze Gans\*

Unsere deutschen Gänse für 4  
Personen. Mit 4 Beilagen nach  
Wahl und 2 Soßen nach Wahl.  
Reservieren Sie Ihre Gans zur  
Abholung an den Feiertagen bei  
uns.

155,00€



**\*Bitte bestellen sie 48H in voraus für den  
Verzehr in unserem Restaurant.  
Abholung bitte bis zum 20.12.2024**