

Aperitif:

Weihnachtlicher Wintertraum (Bloody Good Punch):

Hausgemachter Blutorangensirup mit Amaretto und Bourbon abgelöscht mit trockenem Blanc de Blanc Sekt und Eis

0,1l.....4,80 Euro

Vorspeise:

cremige Winterwurzelsuppe (Pastinaken, Petersilienwurzeln, Knollensellerie) mit Petersilienöl und Haselnuss-Marong'rösti, selbstgebackenes Brot

5,20 Euro

Entenbrustscheiben mit gebratenen gemischten Pilzen und Birnenspalten auf winterlichen Blattsalaten mit einer Preiselbeer-Balsamicovinaigrette und Petersilien-Walnusspesto, Brot

7,80 Euro

Hauptspeise:

Hirschedelgulasch in einer fruchtigen Rotwein-Preiselbeersauce, Johannisbeer-Rotkohl mit karamellisierten Äpfeln und Zwiebeln, hausgemachten Semmelknödeln

17,80 Euro

Cappelletti mit einer Ziegenfrischkäse-Rosmarinfüllung

im Kräutersud mit geschmorter Roter Bete, Kürbis, Rauke, Parmesan, geröstete Sonnenblumenkerne, Beilagensalat

14,50 Euro

zarter Rehbraten aus Schulter und Keule in einer milden Hagebutten-Rotweinsauce auf geschmorten Hokkaidokürbisspalten mit Petersilien-Mandelpesto und einem Kartoffel-Selleriepüree

19,50Euro

Wildschweinschulterbraten in einer kräftigen Rotwein-Balsamicosauce, warmer Spitzkohlsalat mit Balsamico-Kräuter dressing und gerösteten Haselnüssen, karamellierte Süßkartoffelspalten mit grobem Pfeffer

17,50 Euro

Mufflonbraten (wildlebendes Waldschaf) in einer Thymian-Rotweinsauce auf geröstetem Wurzelgemüse (Pastinaken, Knollensellerie, Möhren) mit Rotwein-Balsamicoschalotten und kleinen Knoblauchkartoffeln aus der Pfanne

20,90 Euro

gebratenes Heilbuttsteak mit Petersiliensauce auf Möhren in Zitrusglasur, grober Pfeffer, Kräuterrisotto und einem Beilagensalat

18,90 Euro

Entenkeulenkofit in Quittensauce mit Cranberry-Kumquatchutney, gratiniertem Wirsing und gebratenen kleinen Kartoffelknödeln mit Pestofüllung

17,50 Euro

hausgemachter Grünkohl mit einem Mettendchen, Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln, Senf

13,50 Euro

hausgemachter Grünkohl mit einem Mettendchen, Schmorzwiebeln, Kasselerlachse und Bratkartoffeln, Senf

15,80 Euro

Weinempfehlung:

Grauburgunder Kabinett trocken 2017 Bio

Westhofener Steingrube

Weingut: Hirschhof

Traube: 100% Grauburgunder

Ein blaßgelber Grauer Burgunder mit einem fruchtigen Bouquet nach Aprikose, Mirabelle, Orangenblüten, etwas Ananas und reifer Birne. Im Mund entwickelt er ein schönes Frucht-Säure-Spiel. Er hat eine schöne Harmonie zwischen Volumen, Frucht und Extrakt sowie einen langen Abgang.

0,2 l. 6,10 Euro 0,75l 21,30 Euro

Cabriz Colheita Seleccionada 2014

Weingut: Quinta de Cabriz, Portugal

Traube: Alfrocheiro, Tinta Roriz, Touriga Nacional

Mit seiner rubinroten Farbe leuchtet der körperreiche Quinta de Cabriz Colheita Seleccionada Tinto im Glas. In der Nase wie am Gaumen präsentieren sich lebhaft und hoch konzentrierte Aromen von roten Früchten abgerundet durch eine leichte, extravagante Note von Pinien und Eukalyptus. Töne von roter Johannisbeere, Himbeere, Kirsche und Pflaume zeigen sich kombiniert mit Würznoten und Veilchenduft. Durch die eleganten, samtigen Tannine, nach 6 monatiger Lagerung im Eichenfass, besitzt der Wein eine enorme Struktur und gute Lagerfähigkeit.

0,2l 5,50 Euro 0,75l 19,20 Euro