

# hier & jetzt Weihnachtsmenü II.

## **VORSPEISEN**

Kürbis-Orangen-Suppe mit gegrillter Jakobsmuschel

### **ODER**

Rinderconsommé mit Einlage

Feldsalat auf Rote Beete Carpaccio mit sautierten Kräuterseitlingen & dreierlei Ziegenkäsepralinen

\*Dazu reichen wir frisch gebackenes Brot & Baguette aus dem Ofen

~~~

## **HAUPTGERICHTE**

### Vegetarisch:

Crèmiges Steinpilzrisotto mit glacierten Kürbiswürfeln & Ziegenfrischkäseflocken

### Fleisch:

Medaillons vom Hirschkalbsrücken auf Wacholderjus  
mit Speckwirsing & Walnussspätzle

### **ODER**

### Fisch:

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet in Cashewnussbutter,  
karamellisiertem Fenchelgemüse & Safran- Dill-Kartoffeln

## **DESSERT**

Spekulatiustiramisu

### **ODER**

Mousse au Chocolate mit marinierten Chilli- Sauerkirschen

### **ODER**

Tonkabohnen-Panna Cotta auf Zwetschgenspiegel

Preis pro Person (inkl. ges. MwSt.) € 58,-