



*Weihnachtskarte*

# Weihnachtskarte

## APERITIF

*Apfel und Rose* 0,1 l 3,20 €  
aus edlen Äpfeln mit einer eleganten Rosennote (alkoholfrei)

*Cava Petit Abet* 0,1 l 4,80 €  
junger, frischer Cava mit schöner Perle

## SUPPEN

*Festtagssuppe* 6,50 €  
Gemüseconsommé mit Eierstich und Grießklößchen

*Zwei-Farben-Suppe* 6,90 €  
frische Erbsen-Minze- und Pastinaken-Ingwer-Creme

## VORSPEISEN

*Caprese* 12,80 €  
Romatomen, Büffelmozzarella, Pesto, Rucola, Olivenöl, Balsamicocreme

*Champignons* 9,80 €  
gebratene Champignons auf Feldsalat mit feinem Senf-Balsamico-Dressing (vegan)

*Capri' Figue* 9,80 €  
Ziegenfrischkäse mit Feige gefüllt an kleinem gemischtem Salat

*Atlantic-Lachs* 14,80 €  
kalt geräuchert (Buchenholz) an Kartoffelrösti mit Salatvariation

## HAUPTGERICHTE

<i>Tofu</i>	15,80 €
Black Forest Tofu in Streifen gebraten, Apfelrotkohl, Kartoffelgratin	
<i>Gemüsepfanne</i>	17,50 €
Gemüse in milder Currysauce mit gerösteten Mandeln an Jasmin-Reis (vegan)	
<i>Seitanmedaillons</i>	16,80 €
Rosenkohl mit Zwiebeln in Olivenöl, Süßkartoffelstampf getrüffelt (vegan)	
<i>Lachsfilet</i>	19,00 €
Atlantic Lachsfilet mit Kurkuma-Rieslingsauce, frischen Tagliatelle und Dill	
<i>Putenbrust</i>	24,50 €
feine Putenbrust mit Honig-Senf-Sauce, Rahmwirsing, Salzkartoffeln Linda	
<i>Rinderbraten</i>	28,00 €
vom „Blonde d' Aquitaine“, hausgemachte Kartoffelklöße, Apfelrotkohl	
<i>Hähnchenbrust</i>	26,00 €
in Blätterteig mit Champignonfüllung an Estragonsauce, feine Gemüse und Rösti	

## DESSERTS

<i>Brillat Savarin</i>	9,80 €
feiner cremiger Kuhmilchkäse aus dem Burgund mit delikatem Buttergeschmack, mit Himbeersenf	
<i>Parfait</i>	7,00 €
Lebkuchen-Honig-Parfait an Früchten	
<i>Mousse au Chocolat</i>	7,50 €
weiß & schwarz auf Mangosauce	
<i>Orangen-Tiramisù</i>	6,50 €

*Frohe Weihnachten  
und alles Gute  
für das Neue Jahr*