

RESTAURANT

FIRST FLOOR

STEAKS & MORE



**WEIHNACHTEN
& SILVESTER**

Weihnachten 2017

Menü I

ohne Vorspeise € 32,90

mit Vorspeise € 43,90

Wildschweinschinken
Geröstetes Wurzelgemüse/Kürbiskerne/Feldsalat

~~~~~  
Cremesuppe von Apfel und Sellerie

~~~~~  
Heilbuttfilet
Rote Bete Sauce/Schwarzwurzel-Möhrenragout/Basmatireis

~~~~~  
Spekulatius-Crème brûlée  
Vanilleeis/Kumquatragout

## Menü II

ohne Vorspeise € 33,90

mit Vorspeise € 44,90

Vorspeise, Suppe und Dessert wie Menü I

~~~~~  
Hirschroulade mit Dörrobst gefüllt
Cranberrysauce/Spitzkohl/Schupfnudeln

Menü III

ohne Vorspeise € 38,10

mit Vorspeise € 48,90

Ziegenkäse im Speckmantel
Rucola/Kürbisspalten/Preiselbeeren

~~~~~  
Essenz von Steinpilzen  
Kräuterroulade

~~~~~  
Rumpsteak vom Angus Beef
Tomatenkruste/grüne Bohnen/Bäckerinkartoffeln

~~~~~  
Sauerkirsch-Mascarpone-Törtchen  
Schokoladen-Espuma

An beiden Weihnachtsfeiertagen  
können Sie abends auch à la carte genießen.

# Silvester 2017

## Menü I

€ 64,80

Amuse bouche

~~~~~  
Hausgebeizter Sternanis-Lachs
Pommery-Senssauce/Tatar vom grünen Apfel

~~~~~  
Schaumsuppe von der Roten Bete  
Wan Tan von der Rauchforelle

~~~~~  
Seeteufel
Safransauce/Belugalinsen

~~~~~  
Perlhuhnbrust mit Morchelfarce gefüllt  
Pastinaken-Schwarzwurzelragout/Schupfnudeln

~~~~~  
Törtchen
von Passionsfrucht, Kokos und Mango
Himbeersorbet

oder
Französische Käseauswahl/Feigensenf

~~~~~  
Kaffee und Konfekt

## Menü II

€ 66,90

Amuse bouche, Vorspeise, Suppe,  
Zwischengang und Dessert wie in Menü I

~~~~~  
Crépinette vom Lammrücken
Thymianjus/Paprika-Zucchini Gemüse/
Kartoffel-Knoblauchpüree

Menü III

€ 72,10

Amuse bouche, Vorspeise, Suppe,
Zwischengang und Dessert wie in Menü I

~~~~~  
Rosa gebratenes Filet vom Angus Beef  
Bohnenragout/Gratinkartoffeln

## Manchmal muss es 800°C sein ... Wir beefen für Sie!

Grillen ist toll – aber beefen setzt dem Fleisch die Krone auf! Fleischzubereitung mit dem Beefer setzt neue Maßstäbe – das Fleisch wird nicht wie beim konventionellen Grillen über längere Zeit bei 400°C gegart – der Beefer karamellisiert die Außenhaut bei 800°C in Sekunden. Die extrem hohen Temperaturen lassen eine einzigartige knusprige Kruste entstehen. Das Ergebnis ist eine unglaubliche Geschmacksexplosion.