

# Menüvorschläge Dezember 2019

## Menü 1

Rindercarpaccio – Rote-Bete-Tatar – Limetten-Sauerrahm – Kaviar

\*\*\*

Gebratene Jakobsmuscheln – Sellerie-Maronen-Ragout – Sellerie-Portwein-Jus

\*\*\*

Gebratenens Seeteufelfilet – Weiße Balsamico-Röstzwiebelsoße – Chorizo-Spitzkohl

\*\*\*

Hirschragout – Schoko-Chili-Soße – Steckrüben – Kichererbsenpüree

\*\*\*

Parmigiano Reggiano 42 Monate gereift – Trüffelhonig – Trauben  
Walnüsse

\*\*\*

Maronen-Kaffee-Tiramisu – Rotwein-Quitten – Schoko-Kaffeebohnen

**78,- € (ohne Jakobsmuscheln und Käse 65,- €)**

## Menü 2

San Daniele-Schinken auf unserer „Berkel“ frisch aufgeschnitten  
Feldsalat – Walnussdressing – Balsamico-Birnen

\*\*\*

Cannelloni mit Mangold und geröstetem Knoblauch gefüllt  
Champignon-Essenz – Brillat-Savarin-Crème

\*\*\*

Dry aged Rinderfilet vom Holzkohlegrill mit Parmaschinken-Jus  
und Chorizo-Spitzkohl

\*\*\*

Quitten-Tonic-Eis – Schoko-Nougat-Mousse – Portwein-Quitten

**65,- €**

## Gänsemenü

Gänseleber-Parfait – confierte Waldpilz – Karotten süß/sauer – Birne – Kakao

\*\*\*

Petersilienwurzel-Crèmesuppe – Birne – geräucherte Gänsebrust

\*\*\*

Gänsebrust – und –keule von der Bakuumer Weidegans  
Balsamico-Zwetschken – Maronen – Honigjus – Wacholder-Sellerie  
**(oder klassisch mit Rotkohl und Klößen)**

\*\*\*

Gewürzschokoladenmousse – Apfel-Zimt-Eis

Vanille-Ingwer-Soße

65,- €

## Vegetarisches Menü

Dreierlei Blumenkohl – Eigelb-Crème – schwarzer Wintertrüffel

\*\*\*

Cannelloni mit Mangold und geröstetem Knoblauch gefüllt  
Chamingon-Essenz – Mangoldstiele süß-Sauer

\*\*\*

Maronen-Strudel – Portwein-Kürbis-Püree - Apfel-Sellerie-Soße

\*\*\*

Gewürzschokoladenmousse – Apfel-Zimt-Eis

Vanille-Ingwer-Soße

54,- Euro

**Wir möchten Sie um eine einheitliche Menüauswahl bitten!  
(Für Vegetarier und Allergiker bieten wir Ihnen natürlich gerne eine Alternative an)**