

Festtagsmenü 1	3 Gänge	27,00€
	4 Gänge	30,00€

Maronen Cappuccino

**Rote Beete Carpaccio mit Waldorfsalat
und Meerrettichschaum**

**Geschmorte Ochsenbäckchen mit Portweinsauce,
sautiertem Spitzkohl und Süßkartoffelgratin**

Panna Cotta mit Orangenragout und Krokant

Festtagsmenü 2	3 Gänge	31,00€
	4 Gänge	35,00€

Feldsalat mit Nussdressing und Linsen

**„Vitello Tonnato“ vom Tafelspitz
mit karamellisierten Kapernäpfeln**

**Rosa gebratener Lammrücken mit Preiselbeerjus,
Kürbisgemüse und Kartoffelrösti**

Flan Caramell

Festtagsmenü 3	3 Gänge	28,00€
	4 Gänge	32,00€

Kürbiscremesuppe mit Kernen und Öl

Kräuterlachs mit Limonencreme und Kartoffelrösti

**Gegrilltes Rumpsteak mit Pfeffersauce,
grünen Bohnen im Speckmantel
und Meerrettich - Kartoffelstampf**

**Schokoladenküchlein mit Birnenkompott
und Vanilleeis**

Vegetarische Alternativen

vegetarischer Zwischengang:

Rote Beete Gemüse mit Schafskäsecreme und
karamellisierten Kapernäpfeln

vegetarisches Hauptgericht:

Mandelgnocchi
mit sautiertem Hokkaidokürbis
und Rucola