

# Advent-Menü-Karte

## I. Vorspeisen

**I. Tages-Suppe**, frische zubereite (Sellerie-Creme, Linsen-Steinpilz-Suppe) **5,90 €**

**947- I. Mediterrane Scampi-Oliven-Lachs-Küchlein 10,50**

aus Filoteig frisch gebacken mit Scampi, Oliven-Fischfüllung auf Rucola und Oliven-Walnuss-Kräuter-Creme

**948- I. Carpaccio vom Entenbrustfilet 11,90**

mit Granatapfelsplintern

Backpflaumen, Pinienkerne und Trüffelöl verfeinert

## II. Hauptgänge

**949- II. Wildschwein-Braten**, aus dem Offen in Rotwein-Rosamarin-Sauce, dazu **17,50** Kartoffelgratin, und hausgemachtem Apfel-Maronen-Rotkohl

**950- II. Lamm-Steak mit Kartoffelgratin 18,90**

Zartes Weide-Lamm-Steak in Rosmarinöl gebraten an Rotwein Reduktion, dazu Kartoffelgratin, Tagesgemüse und geröstete Pinienkerne

**951- II. Glasierte Entenbrustfilet 18,90**

Zartes Entenbrustfilet auf hausgemachtem Rote Bete-Apfelrotkohl, Maronen-Rotweinsauce und Kartoffelgratin

**952- II. Geschmorte Gänsebrust 17,90**

auf hausgemachtem Apfel-Maronen-Rotkohl, Rosmarin-Kartoffeln, gebratene Salbei-Klöße, Maronen-Rotweinsauce

**953- II. Lachsfilet mit Scampi 18,80**

Gebratenes frisches Lachsfilet, Scampis, Rote Bete-Blattspinat, und Parmesan-Kartoffelgratin

## III. Dessert

**954- III. Pflaumen- Marzipan-Mascarpone Küchlein 6,90**

mit Mascarpone-Walnuss-Marzipan-Füllung an Orangensauce, frischen Früchten und Vanillequark

**955- III. Mousse Chocolat 5,50**

Hausgemachte Schokoladen-Mousse auf Karamellsauce und Sahne

Stellen Sie Ihre Zwei oder Drei Gänge Menü nach Wunsch nach Wahl zusammen