



" Das Höchste in den Baumbergen "

Weihnachten

25. / 26. 12. 2020

Menü

Picandou mit gerösteten Mandeln / Rotes- Traubengel (auch glutenfrei) € 11
Feldsalat / geröstete Mandeln
Walnussdressing
- goat cheese with roasted almonds / red grape jelly / walnut vinegar
(Allergene: 1,3,5,8,9,10)

Wild-Consommé (auch glutenfrei) € 7
Hirschklöße
- consommé from wild boar, deer dumplings
(Allergene: 1,3,4,5,7,9,10)

Wildschweinburger
Rucola / Tomaten / Bacon
Nussmayonaise
- burger with a wild boar patty / rocket salad / tomatoes / bacon / nut mayonaise
(Allergene: 1,3,4,5,7,8,9,10,Nitrit)

Menü nur Hauptgang

€ 29 € 18

gebratenes Kabeljaufilet mit Limettenkruste (auch glutenfrei) € 34 € 23
Geschmorte Cocktailtomaten / Kartoffel-Fenchelpüree
Pinienkernsauce
- cod filet with lime crust / braised cocktail tomatoes / mashed fennel-potatoes / pinenutsauce
(Allergene: 1,3,4,5,7,8,9,10,13)

gebratenes Rumpsteak mit Raucharomen (Medium) € 39 € 28
Sautierter Spitzkohl / Kartoffelstrudel
MarsalasaUCE
- medium grilled Rumpsteak with smoked Flavors / sauteed cabbage / potato swirl / marsala wine sauce
(Allergene: 1,5,7,8,9,10)

„rosa“ gebratene Barbarie Entenbrust € 33 € 24
Martini-Paprika / Walnusspolenta
EntenjUS
-medium grilled Barbarie duck breast / pepper vegetables / creamy walnut polenta / duck jus
(Allergene: 1,3,4,5,8,9,10)

Lebkuchencrêpe (auch glutenfrei) € 7
gebackene Pflaumen / Bratapfelsabayone
- gingerbread parfait / backed plums / bake dapple sabayone
(Allergene: 3,4,5,7,9,10)

3- Gang: Suppe / Hauptgang / Dessert

Für ein 4- Gang Menü berechnen wir einen Aufpreis von € 9,-



" Das Höchste in den Baumbergen "

Frohe Weihnachten

25. / 26. 12. 2020

-Vegetarisch-

Picandou mit gerösteten Mandeln / Rotes- Traubengel (auch glutenfrei) € 11
Feldsalat / geröstete Mandeln
Walnussdressing
- goat cheese with roasted almonds / red grape jelly / walnut vinegar
(Allergene: 1,3,5,8,9,10)

Tomaten- Consommé (auch glutenfrei) € 6
Tomatenconcassee
consommé from tomatoes
(Allergene: 1,5)

Butternut - Kürbis gefüllt mit Risotto (auch glutenfrei) € 16
Blattspinat / Rieslingsauce
-butternut pumpkin filled with risotto rice / spinach / white wine sauce
(Allergene: 1,5,7,8,9)

Lebkuchencrêpe (auch glutenfrei) € 7
gebackene Pflaumen / Bratapfelsabayone
- gingerbread parfait / backed plums / bake dapple sabayone
(Allergene: 3,4,5,7,9,10)

3- Gang Suppe, Hauptgang, Dessert zum Preis von € 29,-

Für ein 4- Gang Menü berechnen wir einen Aufpreis von € 7,-