

Vorspeisen | Starters

Steinpilztortelloni mit gebräunter Salbeibutter und gehobeltem Parmesan
Boletus tortelloni with browned sage butter and chopped Parmesan

oder / or

**Seezungenröllchen mit Garnelenfüllung aus dem Bambuskorbchen
mit japanischer Ingwer-Limetten-Würzsauce**

*Steamed Dover sole stuffed with shrimps served in a bamboo basket
with Japanese ginger-lime sauce*

oder / or

Gänseleber gebraten mit Feldsalat und Portweinschalotten
Fried goose liver with field salad and port wine spring onions

Suppen | Soups

Wildkraftbrühe mit Perlhuhnklößchen und gebackenen Shitake Pilzen
Wild bouillon with guinea fowl dumpling and baked shitake mushrooms

Hauptgang | Main Course

Gänsebraten mit Rotkohl, Kloß, Maronen und Bratapfel
Roasted goose with red cabbage, dumpling, chestnut and baked apple

oder / or

Hirschrücken mit Nougatsauce, Rosenkohlttempura und Kartoffel-Trüffel Krapfen
*Saddle of deer with nougat sauce, Brussels sprouts tempura
and potato-truffle doughnuts*

oder / or

Loup de Mer im Ganzen mit Rote Beete Risotto und Mangold
Whole sea bass with beetroot risotto and Swiss chard

Dessert | Dessert

Gebackene Apfelringe mit Glühweineis und gebratenen Mandeln
Baked apple slices with mulled ice and roasted almonds

oder / or

Schwarzwälder Törtchen mit Pfefferkirschen
Black forest cake with peppered cherries

Menü / Menu

Bitte stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen
Please create your own menu

3-Gang Menü € 36.50
3 course menu € 36.50

oder / or

4-Gang Menü € 49.50
4 course menu € 49.50

Alle Preise in € und inklusive MwSt., Menü gültig vom 24.12. bis 26.12.2009
All prices in € and including VAT, menu valid from 24-12 until 26-12-2009