



## *Heilig Abend 2018*



*Amuse - Bouche*



*Hausgemachte Lachsgelatine an Gurkencreme  
und mariniertem Endiviensalat*



*Bio-Rote-Beeteessenz mit Rinder-Haselnußklößchen*



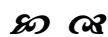
*Gespickter Wildhasenrücken mit Rosenkohl-Quittenragout  
und Zwiebel-Kartoffeltaler*

*oder*

*Wildfang Hechtfilet mit Speckkruste,  
Wacholderschaum, Stachelbeerrahmkraut  
und Pariser Kartoffeln*



*Lebkuchenparfait an Walderde und  
Glühweinkompott mit schwarzen Johannisbeeren*



*€ 65,-*

*Menübeginn 18:00 Uhr – Serviceende 21:00 Uhr  
nur mit Reservierung möglich*