

„Lieben, um geliebt zu werden, ist menschlich.

Doch lieben um der Liebe willen ist engelsgleich.“ Alphonse de Lamartine



Menu 1

Wintersalat mit gebratenem Speck und Parmesanspäne

*Scheiben von der Gänsebrust mit Dunkelbiersofse, geschmortem Wurzelgemüse
und gebratenen Serviettenknödel- Talern*

*Bratapfel-Parfait in der Limthippe, auf einem Johannisbeeren- Süppchen mit
Zimtschaum und Schokoladen-Rum-Sofse*

29.00



Die Preise verstehen sich inkl. 19% MWST

25/26.Dezember 2011

*„Die Liebe allein versteht das Geheimnis,
andere zu beschenken und dabei selbst reich zu werden.“ Clements Brentano*



Menu 2

*Scheiben vom Lachs in weihnachtlichen Gewürzen gebeizt
an Wintersalat*

Tomatenessenz mit Flädle und Gemüsestreifen

*Gebratene Gänsestopfleber auf Apfel-Ingwerkompott mit Rote-Bete-Apfel
und getrüffeltem Kartoffelstrudel*

*Christstollen-Parfait im Mandelkrokant auf Zwetschgenkompott mit einer
Schokoladen-Rum-Soße*

39.00



Die Preise verstehen sich inkl. 19% MWST

25/26. Dezember 2011

*„Die Liebe, und einzig die Liebe, ist in der Lage,
dir ein glücklicheres Leben zu geben.“ Ludwig van Beethoven*



Menu 3

*Gebratene Gänsestopfleber auf Apfel-Ingwerkompott mit Rosmarinkaramell an
Wintersalat*

Tomatenessenz mit Flädle und Gemüsestreifen

Hausgemachte Hummer-Ravioli in Hummerbutter geschwenkt, leicht gratiniert

Sorbet von Roten Johannisbeeren

*Filet Mignon mit Balsamico Jus, getrüffeltem Rahmkohltrabi und
Kartoffelstrudel*

*Lebkuchen-Parfait im Schokoladenmantel auf Sauerkirsch-Gewürzkompost mit
Feigenmousse*

49.00



Die Preise verstehen sich inkl. 19% MWST

25/26. Dezember 2011