

Festliche Gerichte zur Weihnachtszeit

Probieren Sie als Aperitif unseren Uhdlerfrizzante
von der Isabellatraube, das Glas

€ 4,80

Suppe

Hummerschaumsuppe A, B, D, F, G, H, L, M, N, O, R

mit Garnele, Fisch, Fenchel, Stangensellerie und Sprossen, dazu Baguette

€ 14,00

Vorspeise

Hirschcarpaccio A, C, E, F, G, H, N

mit Senfmayo, Rucola, Kirschtomaten, Radieschen und Parmesan,
dazu Baguette

€ 15,00

Hauptspeisen

Fritto misto A, B, C, D, G, L, M, O, R

Calamari, Garnelen, Fisch und Jungzwiebel gebacken,
mit Zitrone und Sauce Tartar

€ 26,00

Wildschweinrücken A, C, G, L, M, O

in Steinpilzrahmsauce, mit Schupfnudeln und Sauce Cumberland

€ 25,00

Rosa gebratene Entenbrust A, C, F, G, L, M, N, O

auf Trüffelnudeln mit Orangen-Chutney

€ 29,00

Hirschfilet A, C, G, H, L, M, O

rosa gebraten, in Rotwein-Thymiansauce,
mit Schupfnudeln und Speckkohlsprossen

klein	€ 34,00
groß	€ 39,00

Kalbsrücken A, C, G, H, L, M, O

in Morchelcreme, mit Kartoffelauflauf und Karfiol- Broccoliröschen

€ 34,00

Filetsteak „Cafe de Paris“ A, E, G, H, M, N

mit pikanter Kräuterbutter überbacken, dazu Mandelbroccoli
und handgeschnittene Pommes frites

klein	€ 34,00
groß	€ 39,00

Desserts

Schokotarte mit Kirschorbet A, C, G

€ 8,50

Ananascarpaccio mit Mangosorbet A, C, G, H

€ 8,50

Weinempfehlung

10 2023 Sauvignon Klassik, Fassold, Straden

1/8	€ 5,20
0,7 Ltr.	€ 29,00

50 2018 Blaufränkisch, Schiefer/Kilger, Welgersdorf

1/8	€ 5,20
0,7 Ltr.	€ 29,00