

## APERITIF EMPFEHLUNG

CRÉ MANT D'ALSACE Brut AOP	0,1	8,50
CRÉ MANT D'ALSACE ROS É Brut AOP	0,1	8,50
MARONEN SEKT mit hausgemachtem Kastaniensirup	0,1	7,50

## SUPPEN UND VORSPEISEN

WINTERLICHE SALATVARIATION mit Creme de Balsamico	groß klein	8,50 6,-
KNACKIGER FELDSALAT mit Kräuterdressing, krossem Speck und Croutons		9,-
WEIHNACHTLICH GEBEIZTER NORWEGER LACHS mit Karottensud, Kumquats und Feldsalatröschen		14,-
SOUS VIDE GEGARTER KALBSRÜCKEN mit Petersilienmousse, Artischocken, Linsen-Vinaigrette		16,-
REHESSENZ mit Steinpilzflan und Petersilienwurzel		9,-
HUMMERSCHAUMSÜPPCHEN mit Dill und Crostini		9,50

## HAUPTGERICHTE

GÄNSEKEULE FRISCH AUS DEM OFEN	30,-
mit glasierten Maronen, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kartoffel,- und Semmelknödel und Marzipan-Bratapfel	
SCHWARZWALDSCHNITZEL	19,-
(Schweineschnitzel natur ueberbacken mit Sauce Bernaise und Champignon a la Creme) mit Pommes frites und bunter Salatvariation	
WILDTELLER HUBERTUS MIT WALDPILZEN	25,-
dazu handgeschabte Spätzle und Preiselbeerpfersich	
ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN MIT PFEFFER-WALNUSSKRUSTE	36,-
auf cremigen Wirsingspätzle und Preiselbeerbirne	
BLACK ANGUS RUMPSTEAK	31,-
mit Pfefferrahmsauce, grünen Bohnen und Pommes Frites	
BLACK ANGUS RINDERFILETSTEAK AN TRÜFFELJUS	36,-
mit Blattspinat und Kartoffelpüree	

## FISCH

GEGRILLTE SCHWARZWALDFORELLE „FEINSCHMECKER ART“	23,-
mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln und zerlassener Butter	
STEINBUTT FILET MIT GARNELEN CROUSTILLANT	38,-
Fenchelnage, Hummerschaum und Risotto	

## VEGETARISCH

DREIERLEI VOM BLUMENKOHL	18,-
mit Kürbisvinaigrette und Kartoffelpüree	

## DESSERT

MINI DESSERT „HEIß & KALT“ mit einem Espresso	7,-
ESPRESSO AFFOGATO Kugel Bourbon Vanille mit Espresso	5,-
CREMIGES WALNUSSEIS mit heißen Brombeeren	7,-
HAUSGEMACHTES HONIG-MOHN-EIS auf Zimtschaum und eingelegten Rumpflaumen	9,-
LEBKUCHENMOUSSE mit eingelegten Gewürzorange	9,-

# WEIHNACHTSMENÜ

SOUS VIDE GEGARTER KALBSRÜCKEN  
mit Petersilienmousse, Artischocken, Linsen-Vinaigrette



HUMMERSCHAUMSÜPPCHEN  
mit Dill und Crostini



ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN MIT PFEFFER-WALNUSKRUSTE  
auf cremigen Wirsingspätzle und Preiselbeerbirne



LEBKUCHENMOUSSE  
mit eingelegten Gewürzorange

4-Gang 65,-  
3-Gang (ohne Vorspeise) 55,-