



# Weihnachtskarte

## Aperitif

Lillet Winter Vibe 10.0  
Lillet, Tonic Water, Zimt, Thymian  
und eine Birnenscheibe

Lillet Hot Berry 10.0

Lillet, Cranberrysaft, schwarzer Johannisbeersaft, Zitronensaft

Hot Aperol 10.0

Aperol, Weißwein, Apfelsaft

Merry Moscow Mule 10.0

Wodka, Ginger Ale, Zuckersirup, Cranberrysaft, Orangensaft,  
Lime Juice

## Suppen

cremige Steinpilzsuppe mit einer Thymian-Maronen Einlage 8.5

rote Linsen-Kokos Suppe 8.5

wärmende Suppe mit roten Linsen, Kokosmilch, Karotten und einer feinen  
Curry Note, dazu ein Sate-Hähnchenspieß

## Vorspeisen

Rote Bete Carpaccio 10.8

Dünn geschnittene Rote Bete, garniert mit Ziegenkäse, Rucola und  
Walnüssen, beträufelt mit Balsamico-Reduktion

Kürbis-Bruschetta (vegan) 9.5

Geröstete Kürbisspalten auf knusprigem Baguette mit Kräutern und  
Knoblauch, abgerundet mit einem Hauch Balsamico

Crostini mit Ziegenkäse und Feigen 9.5

Geröstetes Baguette mit cremigem Ziegenkäse, frischen Feigen, Honig und  
Thymian

Little Christmas Salad (vegan) 11.5

Feldsalat, mariniert mit Orangendressing, karamellisierten Birnenspalten,  
Kürbisstreifen, Rote Bete, Datteln und Granatapfelkernen



### Hauptgänge

**Hirschgulasch 21.0**

aromatisches Hirschgulasch mit einer kräftigen Rotweinsauce, serviert mit Spätzle

**Weihnachtliche Entenbrust 24.8**

Knusprige Entenbrustfilets, auf fruchtiger Orangensauce, Rotkohl und zwei Kartoffelklößen

**Gänsekeule oder Gänsebrust 29.0**

Saftige Gänsekeule oder Gänsebrust, frisch aus dem Ofen, Apfeljus, dazu zwei hausgemachte Kartoffelklöße mit Bröselbutter, Rot- und Grünkohl, sowie ein Preiselbeer Dip

**Winter-Schnitzel (Kalb) 25.6**

mit knuspriger Kürbiskern Panade, Kartoffelkürbispüree, Maronen, gebratenem Rosenkohl und Sauce Bernaise

**Confiertes Kabeljau 23.0**

Kartoffelkürbispüree, Spitzkohl-Zitronen Julienne, pochiertem Ei & leichter Senf-Sauce

**Christmas Brioche Burger 16.8**

Beef Burger (ca. 200gr.) mit geschmolzenem Camembert, Cranberry Chutney, frischem Rotkohl, Maronencreme, grünem Salat und Bacon, im Brioche Burger Bun, serviert mit Skin on Fries

**Weihnachtsbowl mit Entenbrust 21.8**

Zart gebratene, halbe Entenbrust, Quinoa, gebratener Kürbis, Rotkohl und Granatapfelkernen, abgerundet mit Orangendressing

### Vegetarisch / Vegan

**Weihnachtsbowl (vegan) 17.0**

mit Quinoa, Süßkartoffeln, Rosenkohl, Rotkohl, Granatapfelkernen und Walnüssen, dazu ein weihnachtliches Balsamico Dressing

**Birnen Tagliatelle 17.8**

karamellierte Birnenspalten auf Tagliatelle, in fruchtiger Sauce geschwenkt, verfeinert mit gratiniertem Ziegenkäse, Honig, Rosmarin und Walnüssen

**Steinpilzravioli in Parmesansauce 17.5**

mit Steinpilzen gefüllte Teigtaschen, in leichter Parmesansauce, dekoriert mit Rucola, Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen

### Dessert

**Lebkuchenparfait (vegan) mit warmen Rotwein-Pflaumen 9.8**

**Spekulatius Tiramisu verfeinert mit Zimt und Kardamom 10.2**