

## ***Menüvorschlag 1***

***Feldsalat mit geräucherten Entenbrustscheiben,  
glacieren Maronen und Orangenfilets***

\*\*\*

***Gänsekeule an Orangensauce  
mit Bratapfel und Kartoffelklößen***

\*\*\*

***Burgunderbirnen mit Vanille-Zimt Eis***

\*\*\*

***28,50 Euro p.P.***

## *Menüvorschlag 2*

*Kastaniencremesuppe*

\*\*\*

*Lammrückenkarree mit Kräuterkruste,  
grüne Bohnen im Speckmantel und Kartoffelgratin*

\*\*\*

*Hausgemachte Crème Brûlée mit Cassissorbet*

\*\*\*

*30,50 Euro p.P.*

## ***Menüvorschlag 3***

***Schottischer Räucherlachstatar auf Minicrepes  
Mit Kräutervinaigrette***

\*\*\*

***Hirschrückenmedaillons an Wildsauce mit  
Birnenspalten, Apfel-Zimt Rotkohl und Schupfnudeln***

\*\*\*

***Hausgemachtes Tiramisu  
Mit Exotischen Früchten***

\*\*\*

***32,50 Euro p.P.***

## ***Menüvorschlag 4***

***Hokkaido-Kürbis-Suppe  
Mit gerösteten Kürbiskernen***

\*\*\*

***Gebratenes Seeteufelfilet auf Blattspinat,  
Limonen-Karpern-Sauce  
und Salzkartoffeln***

\*\*\*

***Lebkuchenparfait auf dreierlei Fruchtsaucen***

\*\*\*

***29,50 Euro p.P.***