

# Weihnachtliche Menüs

*Christmas Menus*

*Menü 1*

*34,90 € pro Person*

**Apfel-Sellerie Cremesüppchen -**  
*Apple celery cream soup*

\* \* \* \* \*

**Hirschedelgulasch mit Preiselbeeren -**  
*deer precious goulash with cranberries*  
in Gemüse-Pflaumen-Sauce umrandet von hausgemachtem Kartoffelpüree -  
*in vegetable-plum-sauce edged with homemade mashed potatoes*

vegetarisches Hauptgericht - vegetarian main dishes  
**Champignons gefüllte mit Blattspinat - Mushrooms stuffed with leaf spinach**  
gratinert mit Gorgonzola und Walnüssen auf einem Spinatbett angerichtet  
*gratinated with gorgonzola and walnuts on a bed of spinach*

\* \* \* \* \*

**Schokoladen Soufflé serviert mit einer Vanilleeiskugel -**  
*Chocolate soufflé served with a scoop of vanilla*

unsere Weinempfehlung für Sie - our wine recommendation for you :

**Rioja Conde Otinano Reserva, Spanien**  
38,70 €

**GRAND BAR**

# Weihnachtliche Menüs

*Christmas Menus*

*Menü 2*

*38,90 € pro Person*

**Blattsalate mit Granatapfel - *Leaf salad with pomegranate***  
sowie frische Rote Beete und kleine Mozzarellakugeln an Himbeervinaigrette -  
*beetroot and small mozzarella balls with raspberry vinaigrette*

\* \* \* \* \*

**Wildschweinnackenbraten - *roasted wild pork neck***  
mit Bayrisch Kraut, Pflaumenjus und hausgemachtem Kartoffelpüree -  
*with Bavarian cabbage, plum jus and mashed potatoes*

vegetarisches Hauptgericht - *vegetarian main dishes*

**Gebackener Ziegenkäse - *Baket goat`s cheese***  
mit Honig und Thymian, dazu getrocknete Tomaten, Pflaumenmousse, Oliven & Baguette  
*with honey and thyme, in addition dried tomatoes, plummousse, olives & baguette*

\* \* \* \* \*

**Hausgemachter Kaiserschmarrn - *Austrian cut-up pancake***  
mit Rosinen und Mandeln, an warmer Pflaumensauce und Vanilleeis -  
*with raisins and almonds, with warm plum sauce and vanilla ice cream*

unsere Weinempfehlung für Sie - *our wine recommendation for you :*

**Rioja Conde Otinano Reserva, Spanien**

38,70 €

**GRAND BAR**

# Weihnachtliche Menüs

*Christmas Menus*

*Menü 3*

*36,90 € pro Person*

**Apfel-Sellerie Cremesüppchen -**  
*Apple celery cream soup*

\* \* \* \* \*

**½ Märkische Landente - ½ Märkische country duck**  
gefüllt mit Apfel-Zwiebelstückchen und Backpflaumen,  
serviert an hausgemachtem Apfelrotkohl, Kartoffelklößchen und Entensauce a la Orange -  
*filled with apple-onion pieces and prunes, served with homemade*  
*served with homemade apple red cabbage, potato dumplings and duck sauce a la orange*

vegetarisches Hauptgericht - *vegetarian main dishes*

**Gebackener Ziegenkäse - *Baket goat`s cheese***  
mit Honig und Thymian, dazu getrocknete Tomaten, Pflaumenmousse, Oliven & Baguette  
*with honey and thyme, in addition dried tomatoes, plummouse, olives & baguette*

\* \* \* \* \*

**Hausgemachter Kaiserschmarrn - *Austrian cut-up pancake***  
mit Rosinen und Mandeln, an warmer Pflaumensauce und Vanilleeis -  
*with raisins and almonds, with warm plum sauce and vanilla ice cream*

unsere Weinempfehlung für Sie - *our wine recommendation for you :*

**Rioja Conde Otinano Reserva, Spanien**

38,70 €

**GRAND BAR**

# Weihnachtliche Menüs

## Christmas Menus

### Menü 4

38,90 € pro Person

**Blattsalate mit Granatapfel - Leaf salad with pomegranate**

sowie frische Rote Beete und kleine Mozzarellakugeln an Himbeervinaigrette -  
*beetroot and small mozzarella balls with raspberry vinaigrette*

\* \* \* \* \*

**Gänsekeule - Leg of goose**

auf fein abgestimmter Gänsebratensauce,  
serviert an hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelklößchen -  
*on a finely balanced roast goose sauce,  
served with homemade apple red cabbage and potato dumplings*

vegetarisches Hauptgericht - vegetarian main dishes

**Champignons gefüllte mit Blattspinat - Mushrooms stuffed with leaf spinach**

gratinert mit Gorgonzola und Walnüssen auf einem Spinatbett angerichtet  
*gratinated with gorgonzola and walnuts on a bed of spinach*

\* \* \* \* \*

**Schokoladen Soufflé serviert mit einer Vanilleeiskugel -**

*Chocolate soufflé served with a scoop of vanilla*

**Hausgemachter Kaiserschmarrn - Austrian cut-up pancake**

mit Rosinen und Mandeln, an warmer Pflaumensauce und Vanilleeis -  
*with raisins and almonds, with warm plum sauce and vanilla ice cream*

unsere Weinempfehlung für Sie - our wine recommendation for you :

**Rioja Conde Otinano Reserva, Spanien**

38,70 €

**GRAND BAR**