

WEIHNACHTSMENÜ 2021

je ein Hauptgang zur Wahl

Aperitif

weihnachtlicher Sirup vom Pfälzer Spätburgunder
aufgefüllt mit Rheingauer Riesling Sekt Schloss VAUX

Wildkraftbrühe

mit hausgemachten Nockerln aus der eigenen Farce

Gebratener Rehrücken

aus dem heimischen Wald
mit feinem Cassis-Jus, glasierten Rosenkohlblättern
und hausgemachtem Brezenknödel

Geschmorte Kalbsbäckchen

vom Bauernverbund „Peters Farm“
15 Stunden gegart, mit kräftiger Rotweinsauce,
Ahorn-Feigen-Rotkohl und feinem Kartoffelpüree

Gegrilltes Rinderfilet

vom Argentine Premium Black Ranch Beef
mit Morchel-Cognac-Rahm, geschmorten Portweinschalotten
und hausgemachten Kartoffelplätzchen

Dreierlei zum Schluss

Mousse au Chocolat – N.Y.-Cheesecake – Tonka-Crème-Brûlée

Pro Person € 49,50