
An den Weihnachtsfeiertagen für Sie geöffnet 25.&26. Dezember ab 18
Uhr

Weihnachts-Menü 93,00 €

Tatar vom Münster Weiderind

Mit geräucherter Roter Beete, knuspriger Kartoffel und einem Sud von Frankfurter Kräutern

Hecht Klob

Mit Schwarzwurzeln in Rahm, Brunnenkresse und schwarzem Reis

Eifler Hirschkalbsrücken gratiniert á la Himmel & Äd

Mit Calvados-Blaukraut, eingelegter Abate Birne, gefüllten Kartoffelklößen & einer Moosbeeren-Soße

Christstollen Halbgefrorenes mit Marzipan

Weißes Glühwein-Eis, Bratapfel-Kompott und warmer Tonkabohnen-Vanille-Soße

Weihnachts-Menü vegetarisch 86,00 €

Geschichtetes Türmchen von der Roten Beete

Mit Pumpnickel, schwarzem Rettich-Eis und einer roten Remouladen-Soße

Artischocken-Schaumsuppe

Mit schwarzem Trüffel und knusprigem Röllchen, gefüllt mit Artischockensalat

Strudel von Shiitake Pilzen und Wiesenchampignons

Glasierter Rapunzel Salat, Calvados Blaukraut und Spitzmorchel-Soße

Christstollen Halbgefrorenes mit Marzipan

Weißes Glühwein-Eis, Bratapfel-Kompott und warmer Tonkabohnen-Vanille-Soße

Weihnachts-Menü für die Kleinen 25,00 €

Gurkensalat mit Sylter Dressing

Kartoffel-Suppe

Zanderfilet Natur ohne Haut gebraten

Mit Karotten-Erbsen-Gemüse und Salzkartoffeln

Hausgemachtes Vanilleeis mit warmer Schokoladen-Soße