

## Advents-Menu 2017 von unserem Sous-Chef Karsten Weltin

Markgräfler Nüsslisalat  
Scampi (Black Tiger)

oder

Trilogie von der Gänseleber  
(Die Gebratene, die Gehobelte & die Terrine)

\* \* \* \* \*

Klare Ochschwanz-Suppe mit altem Sherry  
(Oxtail clair)

\* \* \* \* \*

Pochierter St. Pierre  
Scampi (Black Tiger) auf rote Beete, Kartoffele & Meerrettich-Sauce

\* \* \* \* \*

Weihnachts-Entenkeule à l'orange  
Rotkraut & Kartoffelpüree

oder

Entrecôte double an Sauce Bernaise  
Bohnen & Kartoffelgratin

\* \* \* \* \*

Käse von Bernard Antony

\* \* \* \* \*

Dessert Surprise

\* \* \* \* \*

6-Gang Menu	90,00
5-Gang Menu	80,00
4-Gang Menu	70,00
3-Gang Menu	60,00
2-Gang Menu	50,00
1-Gang Menu	35,00
Vorspeise	25,00

## Unsere Weinempfehlung

2016er Hechlers Landwein, Gutedel trocken, Bamlach

Flasche 0,7      17,50              Glas (1/8l)      3,00

*Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Deutschen Mehrwertsteuer  
Wir haben auch eine Allergenkarte, Fragen Sie unsere Mitarbeiter*