



Zarte Tranchen aus dem mit Kräutern marinierten Kalbsrücken mit Sellerie-Pürée, Urkarotte und hausgemachten Spätzle

oder

Gebratener Wolfsbarsch an weißer Portweinsauce mit Fenchelgemüse, geschmolzenen Tomaten und feinen Nudeln

Weihnachtliche Dessertvariation mit Lebkuchenmousse, Orangen Parfait und Zimtpflaumen

Menü komplett 59,50 € Menü ohne Vorspeise 51,00 € Menü ohne Suppe 55,50 €





Topinambursüpple mit Petersilien - Sahne

Badischer Feldsalat in Champagner- Dressing mit karamellisierten Birnenund Apfelspalten und gerösteten Maronen

Hausgemachte Ravioli mit Kräutersaitling- Spinatfüllung gebratener Petersilienwurzel und leichter Gorgonzolasauce

Weihnachtliche Dessertvariation mit Lebkuchen Mousse, Orangen Parfait und Zimtpflaumen

Menü komplett 49,50 € Menü ohne Vorspeise 41,00 € Menü ohne Suppe 44,50€