

# Speisekarte

## Weihnachtliche Menüempfehlung

### Menü I

Salat von Beluga-Linsen auf geräuchertem Mozzarella  
und Avocadotatar <sup>A7, A8, A9</sup>

\*\*\*

Medaillons vom Rinderfilet auf Rotweinglace  
mit gebratenen Schalotten, Estragon und Risotto <sup>A8</sup>

\*\*\*

Mohn-Crème Brûlée mit Sauerkirschen <sup>A3, A7, A8</sup>

Euro

10,90

25,00

7,20

**38,00 Euro pro Person**

### Menü II

Riesengarnelen auf Fenchel-Anis-Dip  
mit gebackenem Rucola und Tomatensugo <sup>A2</sup>

\*\*\*

Geschmorte Kalbstafelspitz  
mit Kastanien-Rosinensauce auf Apfel-Kartoffelpüree <sup>A7, A8</sup>

\*\*\*

Im Mohn-Zimtmantel gebackenes Eis  
auf Zwergorangensauce <sup>A1, A3</sup>

12,10

19,10

7,20

**36,00 Euro pro Person**

Gemäß Verordnung der EU sind wir verpflichtet, die in Lebensmitteln enthaltenen Allergene zu kennzeichnen: A1. Glutenhaltiges Getreide; A2. Krebstiere; A3. Eier; A4. Fische; A5. Erdnüsse; A6. Sojabohnen; A7. Milch; A8. Schalenfrüchte (Nüsse); A9. Sellerie; A10. Senf; A11. Sesamsamen; A12. Schwefeldioxid und Sulphite; A13. Lupinen; A14. Weichtiere



Altes Rathaus

# Speisekarte

## Menü III

*Kastanien-Steinpilzsuppe mit Kräutern* <sup>A1, A5, A7, A8</sup>

\*\*\*

**Euro**

**4,90**

*Marinierter Adventslachs auf Korianderschaum*

*mit Tobiko-Kaviar und Parmesan-Cracker* <sup>A2, A4, A5, A6, A7, A8</sup>

\*\*\*

**11,90**

*Filet vom Butterfisch auf Safran-Mohnsauce*

*mit Lauchpesto und Sepiaspaghettini* <sup>A2, A4, A5, A7, A8</sup>

\*\*\*

**18,70**

*Geeiste Lasagne von Baileys und Spekulatius*

*mit Rohrzucker geblanzt* <sup>A1v</sup>

**7,20**

**40,05 Euro pro Person**

*Die Hauptgänge aller Menüs können gegen folgende Gerichte ausgetauscht werden:*

*Oma Helenes Gänsebraten*

*mit Rotkohl und Kartoffelklößen* <sup>A8, A12</sup>

**21,60**

*oder*

*Entenbraten (Brust und Keule) auf Rahmspitzkohl*

*mit Rotweinschalotten und Serviettenknödeln* <sup>A1, A3, A7, A8, A9</sup>

**18,70**

## VEGETARISCHER HAUPTGANG

*Pilzravioli in Salbeibutter gebraten*

*mit Wildkräutersalat und geriebenem Pecorino* <sup>A1, A7, A8</sup>

*Mushroom ravioli roasted in sage butter with wild herbs salad and grated Pecorino*

**14,80**

Gemäß Verordnung der EU sind wir verpflichtet, die in Lebensmitteln enthaltenen Allergene zu kennzeichnen: A1. Glutenhaltiges Getreide; A2. Krebstiere; A3. Eier; A4. Fische; A5. Erdnüsse; A6. Sojabohnen; A7. Milch; A8. Schalenfrüchte (Nüsse); A9. Sellerie; A10. Senf; A11. Sesamsamen; A12. Schwefeldioxid und Sulphite; A13. Lupinen; A14. Weichtiere



Altes Rathaus