



## VORSPEISEN

---

**Curry Kürbissuppe**  
mit gebratener Garnele  
und karamellisierten Kürbiskernen

oder:

**KÄSE-TRÜFFEL RAVIOLI**  
Selleriecreme, Salbei,  
Haselnuss und Pecorino

oder:

**FELDSALAT**  
mit Ziegenfrischkäseterrine,  
„notimPORTed“ Feigen  
Spekulatius-Crumble und Honig-  
Thymian Vinaigrette

## HAUPTGERICHTE

---

**KARREE VOM DUROC SCHWEIN**  
mit cremiger Thymian Polenta  
Bohnen Cassoulet und  
Backpflaumen Jus

unsere Weinempfehlung dazu:  
2024 GRAUER BURGUNDER TROCKEN  
WEIN-NR.010 | 0.2 GLAS 5.80 €

oder:

**ENTENKEULE**  
mit Rotkohl, Kartoffelknödel  
und Beifuß Jus

unsere Weinempfehlung dazu:  
2018 SPÄTBURGUNDER „ALTE REBEN“ TROCKEN  
WEIN-NR. 104 | 0.2 GLAS 6.50 €

oder:

**LACHSFILET**  
mit Beurre Blanc, Zitronenrisotto,  
gebackenen Kapern und Spitzkohl

unsere Weinempfehlung dazu:  
2022 SAUVIGNON BLANC „S“ KLOSTERGARTEN  
TROCKEN  
WEIN-NR. 026 | 0.2 GLAS 6.20 €



## DESSERTS

---

**WEIHNACHTLICHER  
SCHOKOPUDDING**  
mit Mandarinenragout  
Montélimar-Nougat Eis

oder:

**KAISERSCHMARRN**  
mit geschmorten Boskop Apfel  
und Salzkaramelleis

**MENUE 69 €**  
Änderungen vorbehalten