

## Weihnachtsmenü

Winterlich gebeizter Saibling vom Kundelfingerhof  
auf Brüsseler Endivie und Orangen  
dazu Kräutersalat an Glühweindressing 21.00

\*\*\*\*\*

Pastinakencrèmesuppe mit Croûtons 11.00

\*\*\*\*\*

Kalbsfiletmedaillon unter der Baumnusskruste  
mit kräftiger Portweinjus  
dazu Kräutertagliatelle und winterliches Gemüse 54.00

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Zimtcrèmeschnitte mit Vanilleespuma  
und Zwetschenragout 12.00

*4 – Gang-Menü 92.00*

*3 – Gang-Menü 79.00*