



## DIE ADVENTSKARTE

### Vorspeisen / Starter

Rote Bete Tatar mit karamellisierten Pekannüssen, Senfperlen und  
Pflücksalat mit Granatapfelfeldressing € 11,00  
Beetroot tartare with caramelized pecan nuts,  
mustard pearls and leaf salad with pomegranate dressing mit Jacobsmuscheln € 19,90  
H J K L N 23

Hummersuppe mit Nordseekrabben und Cognac-Sahnehaube € 16,50  
Lobster soup with North Sea shrimp and cognac cream topping  
A1 B G I L

### Hauptgerichte / Main dishes

Halbe Bimöhler Bauernente mit Orangensoße,  
Apfel-Cranberry Kompott, Rotkohl und Kartoffelklöße € 44,00  
Half Duck, locally sourced  
with orange sauce, apple-cranberry compote, red cabbage and potato dumplings  
A1 G I L

Rinderfilet mit Kürbiskernkruste, Portweinsoße,  
Wildem Blumenkohl und Pavé Kartoffelgratin € 39,00  
Beef fillet with pumpkin seed crust, port wine sauce, wild cauliflower and pavé potato gratin  
A1 G I L

Gänsekeule mit Orangensoße,  
Apfel-Cranberry Kompott, Rotkohl und Kartoffelklöße € 38,50  
Goose leg with orange sauce, apple-cranberry compote, red cabbage and potato dumplings  
A1 G I L

Kabeljaufilet mit Kürbisschaum auf Belugalinsen und Zuckerschoten € 31,00  
Cod fillet with pumpkin foam on beluga lentils and sugar snap peas  
A1 D G I L

### Dessert

Warmes Schoko-Nussküchlein mit eingelegten Orangen und Bratapfelparfait € 14,90  
Warm chocolate-nut cake with marinaded oranges and baked apple parfait  
A1 C G H L

Kaiserschmarr'n mit Zwetschgenröster und Vanilleeis € 13,90  
Kaiserschmarr'n with plum compote and vanilla ice cream  
A1 C G H L

**Sofern Sie ein Gericht teilen möchten, reichen wir Ihnen gerne ein  
zusätzliches Gedeck für € 1,50**