

# Weihnachts-Menü-2022

Geräuchertes Forellenfilet (Glut und Spähne, Freiamt)  
mit roter Bete, Meerrettich und kaiserstühler Feldsalat

2020 Pulverbuck Weissburgunder VDP. Erste Lage  
Weingut Franz Keller Oberbergen

\*\*\*\*

Kürbiscremesuppe vom Bio Hokkaido in Endingen  
mit Croûtons und steirischem Kürbiskernöl

2017 Grauburgunder „Franz Anton“  
Weingut Franz Keller Oberbergen

\*\*\*\*

Rehragout aus heimischer Jagd  
mit kaltgerührten Preiselbeeren,  
Apfelrotkraut und Haselnussspätzle

2009 Lemberger „Franz Anton“  
Weingut Franz Keller Oberbergen

\*\*\*\*

Zimt- Panna Cotta mit Bratapfelkompott

2021 Riesling & Gewürztraminer „vom Löss“  
Weingut Franz Keller Oberbergen

3-Gang Menü ohne Suppe	53,00 €
4-Gang Menü	61,00 €
Weinbegleitung 3-Gang	22,00 €
Weinbegleitung 4 Gang	29,00 €

## Vorspeisen:

Kürbiscremesuppe vom Bio Hokkaido in Endingen  
mit Croûtons und steirischem Kürbiskernöl 8,00 €

Lachstatar mit rote Bete Carpaccio, frischem Meerrettich  
und Elsässer Zupfsalat 17,00 €

Kaisersühler Feldsalat mit Speck und Kracherle 12,00 €  
oder mit Walnüssen und Kracherle 12,00 €

Weinbergschnecken 6 Stück / 12 Stück 9,00 / 15,00 €

Flammkuchen „traditionell“  
mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln 10,50 €  
zusätzlich mit Käse 11,00 €

## Hauptgang:

Waldpilz-Perlgraupenrisotto  
mit Parmigiano Reggiano 17,00 €  
zusätzlich mit gebratenem Lachsfilet 24,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites 25,00 €

Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Münsterkäse  
und luftgetrocknetem Schinken von der Metzgerei Feißt  
mit Pommes Frites und Preiselbeeren 28,00 €

Geschmorte Ochsenbäckle mit Apfelrotkraut  
und Kartoffelgratin 24,00 €