

Weihnachtsschlemmereien 2025



Sarti-Sprizz,

der Aperitif mit der Süße sizilianischer Blutorangen
und spritzigem Secco

€ 7,90

Vorspeise

Winterlicher Feldsalat mit geräucherter Entenbrust

Birnenspalten, karamelisierten Walnüssen, Granatapfelkernen
& Sauce Cumberland

€ 16,50

Feigensalat mit Ziegenkäse

Frische Feigen mit cremigem Ziegenkäse,
Rucola und knackigen Walnüssen, serviert mit
hausgemachtem Balsamico-Honig-Dressing.

€ 15,90

Hauptgerichte

Rosa gebratene Entenbrust mit Pflaumensoße,
Rosenkohl und Pommes Anna

€ 26,90

Geschmorte Gänsebrust mit Orangensoße, Apfelrotkohl
und Petersilienkartoffeln oder Kroketten

€ 26,90

Hirschgulasch mit Waldpilzen,
Apfelrotkohl und hausgemachten Semmelknödeln

€ 22,90

Grillteller „Santa Claus“

mit Rind, Schwein und Pute, Brokkoli und Kartoffelgratin

€ 25,90

Skandinavischer Feuerlachs

auf Blattspinat und Kartoffelgratin

€ 23,90

Roastbeef (Veganer Rote Beete-Braten) mit Apfelrotkohl
Thymiansauce & Kartoffelschnee

€ 20,90

Dessert

Gefüllter Bratapfel

mit Marzipan, Rosinen und Vanillesoße

€ 7,90

Spelatius-Tiramisu

mit Kirschen im Glas

€ 7,90

Die 3 Eisheiligen

Salted Caramel Ice, Zimteis und Vanilleeis
mit heißen Kirschen

€ 8,50

