
MENÜ NACH WAHL FÜR IHRE WEIHNACHTSFEIER

STELLEN SIE SICH IHR PERSÖNLICHES
WUNSCHMENÜ ZUSAMMEN.

Suppen

KLARE WILDCONSOMMÉ
mit Steinpilz-Panzerotti | 12,00 €

MARONENCRÈMESUPPE
und Granatapfelkernen (vegan) | 11,00 €

Vorspeisen

FELDSALAT MIT WILLIAMSBIRNE
und Himbeervinaigrette | 12,50 €

GÄNSELEBERPASTETE
Kirschelee, gepickelte Schalotten | 18,00 €

ROTE BEETE CARPACCIO
karamellierte Walnüsse, Orangenfilets,
Gorgonzola | 17,00 €

Vegane Hauptgänge

KARTOFFELKLÖSSE MIT ROTKOHL,
Bratpfel und vegane Jus | 19,00 €

GEBRATENER ROSENKOHL
Haselnuss, Maronencreme,
Preiselbeer-Glace | 24,00 €

Hauptgericht Fisch

KABELJAUFILET
Kaffee-Rahmwirsing, Kartoffelgratin, Apfel-
Basilikum-Vinaigrette | 29,00 €

Hauptgerichte Fleisch

AUF DER HAUT GEBRATENE
MAISHUHNBRUST
Kartoffel-Dijon-Senf-Püree, karamellierte
Babykarotten, Madeira-Jus | 26,00 €

GÄNSEKEULE MIT ROTKOHL,
Bratpfel und Kartoffelklößen | 34,00 €

ROSA GEBRATENER ROTHIRSCHRÜCKEN
AUS ERZGEBIRGISCHER JAGT
Preiselbeer-Rotwein-Reduktion, Kräuter-
seitlinge, Kartoffelplätzchen | 38,00 €

GESCHMORTES RINDERBÄCKCHEN
Kartoffel-Dijon-Senf-Püree, karamellierte
Babykarotten, Madeira-Jus | 28,00 €

RINDERFILET VOM WEIDERIND
Preiselbeer-Rotwein-Reduktion, Kräuter-
seitlinge, Kartoffelplätzchen

Heck-Art Ladie's Cut	160g	36,00 €
Heck-Art Gentlemen's Cut	200g	42,00 €
Heck-Art Premium Cut	250g	49,00 €

Desserts

STOLLENPARFAIT
mit warmen Pflaumenchutney | 12,00 €

GEBACKENE FEIGEN
mit Glühweinkirschen | 12,00 €

DREIERLEI HAUSGEMACHTES SORBET
mit Granatapfelkernen | 12,00 €

Menüpreise

SUPPE + HAUPTGANG
+ DESSERT Summe der
Einzelpreise abzüglich 4 €

VORSPEISE + HAUPTGANG
+ DESSERT
Summe der Einzelpreise
abzüglich 5 €

SUPPE + VORSPEISE +
HAUPTGANG + DESSERT
Summe der Einzelpreise
abzüglich 6 €