



Weihnachtsvarieté 2019
Menüauswahl

Gratinierter Ziegenkäse mit Fichtenhonig,
Feldsalatspitzen und karamellisierten Nüssen

Gebratenes Filet vom Eifeler Weiderind
mit buntem Wurzelgemüse, Kartoffel-Petersilien-Püree
und Spätburgunder-Jus

Vegetarische Hauptspeise

Tempura-Gemüse auf Rote-Beete-Perlgrauen-Risotto
und Nuss-Erde

Blondie mit Cranberry,
dunkler Schokolade und Crumble

35,00€ pro Person

