



**HO.. HO.. HOCHGENUSS**  
UNSER ADVENTSPROGRAMM

## HOCHGENUSS UND GEMEINSAMZEIT AN ALLEN ADVENTS- SONNTAGEN

AUCH  
NEUJAHR  
ENTSPANNT  
STARTEN.

CHRISTMAS-  
SPECIALS ON TOP  
am 27. November &  
am 04., 11., 18. und  
24. Dezember

Schlemmen Sie nach Herzenslust und lassen Sie sich das zum Tisch bringen, was Sie mögen. Unser regionales Sonntagsfrühstück als Basis heißt für Sie: Alle Produkte wie Käse, Fisch, Aufschnitt und Backwaren sind entweder selbst bei uns produziert oder bei Unternehmen aus der Region eingekauft. Teilweise sind die Produkte sogar von Bioland ausgezeichnet. Frühstück zum Endlos-Nachbestellen, inkl. Kaffee, Kaffeespezialitäten und Apfelsaft.

Süße Aufstriche: Aprikosen-Zimtkonfitüre, Glühweingelee, Blinis mit Ahornsirup, Wacholderschinken und Hirschschinken, Orangen- Selleriesalat mit geräucherte Gänsebrust, Süßes aus unserer Konditorei

**€ 24,90/Person**

GRAND  
CAFÉ *Täglich*  
... aber nicht alltäglich

**WEIHNACHTS-  
BRUNCH DELUXE**  
am 25. und 26.  
Dezember  
ab 11 Uhr

**An den Weihnachtsfeiertagen entspannt genießen.** Ein Auszug aus unserem Weihnachtsbrunch: Das Beste von der Gans, gegrilltes Winterkabeljaufilet & Co - weihnachtlicher Hochgenuss. Apfelstrudel mit Vanillecreme, Karamelisierte Grießschnitte mit Gewürzkirschen und weitere winterliche Dessertvarianten. Frühstücksbuffet mit Müslistation und Specials wie Blinis mit Ahornsirup.

**€ 39,00/Person**

**VORFREUDE  
MENÜ**  
November  
& Dezember

**Der Weihnachtsstimmung auf die Sprünge helfen.** Pastinaken-Vanillecremesuppe mit Wildschweinschinken. Das Beste von der Gans mit glasiertem Apfel – Rotkohl, Kartoffelklößen und kandierten Maronen oder Winterkabeljaufilet auf der Haut gegrillt mit Champagnerkraut und Macairekartoffeln oder Rote Beete-Laugen-bretzelknödel in Schwarzwurzelrahm mit Wildkräutersalat und Pinienkernen. Creme Brulee von der weißen Schokolade mit Brombeerzucker und Rosmarin – Krokant Parfait

**€ 42,00/Person (inkl. 1 Glas Wein)**

Hier reservieren

