

WEIHNACHTSKARTE

SUPPEN

Hummerbisque	17
gebratene Jakobsmuschel Black Tiger Crevette	
Klare Rindsconsommé	14
hausgemacht und sorgfältig geklärt Steinpilzravioli	
Maronicremesuppe	13
knuspriger Speck	

VORSPEISEN

Nüsslisalat	14
French-Dressing Ei Speck Croutons	
Gefüllte Randen mit Ziegenfrischkäse und Hirschschinken	14
Kürbiscrème Kräuteröl junger Salat	
Forellentatar auf lauwarmer Kartoffelrösti	15
Schnittlauchrahm Forellenkaviar	

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

Kalbsfilet	55
Petersilienrisotto Erbsencreme junges Gemüse Kalbsjus	
Hirschschnitzel	46
Rahmkohlrabi junger Blattspinat gebratene Kartoffelwürfel	
Ausgelöste halbe Weihnachtsente	40
Apfelrotkraut Kartoffelknödel Entenjus Preiselbeeren	

FISCH

Konfiertes Saiblingsfilet	39
Buttermilch-Rettich schwarzer Knoblauch Kartoffelstock Bonito-Hollandaise	

VEGETARISCH

Auberginenschnitzel mit Parmesan	33
Tomaten-Peperonata Blattspinatsalat	

DESSERT

Dessertvariation

Schokoladenmousse | Zitronentartelette | Praline | Orangenparfait

16

Apfelstrudel

Vanillesauce

11

GLACE & SORBET

PRO KUGEL 5

Mövenpick Glace

Vanilla | Chocolate | Maple Walnut | Strawberry | Espresso Croquant | Pistachio | Blueberry Cheesecake

Mövenpick Sorbet

Passion Fruit & Mango | Lemon & Lime | Raspberry & Strawberry

