

## *Menü 8*

*Carpaccio von der Gänsebrust  
an Kräutervinaigrette mit frischem Parmesankäse*

\*\*\*

*geschmorte Gänsekeule mit gefülltem Apfel,  
Rotkohl und Kartoffelknödel*

\*\*\*

*Hausgemachtes Marzipanhälbgefrorenes  
an Rumtopf Früchten*

*Menü 9*

*Feldsalat mit warmen Trauben  
und Roquefort*

\*\*\*

*Steckrübencreme mit Kräutern*

\*\*\*

*Halbe Bauernente aus dem Ofen,  
serviert in zwei Gängen  
Orangensauce, Rotkohl Rosenkohl*

*Kartoffelknödel*

\*\*\*

*Lebkuchenmousse auf Vanilleschaum*

## *Menü 10*

*Salate der Saison an zweierlei Lachstatar,  
mit Gurkenschmand*

\*\*\*

*Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen*

\*\*\*

*Geschmorte Gänsebrust an Rotkohl,  
gefülltem Apfel und Kartoffelklößen*

\*\*\*

*Lebkuchenmoussetörtchen an frischen Früchten*

## *Menü 11*

*Winterliche Salate mit gebratener Entenleber  
an Rotweinkirschen*

\*\*\*

*Sauerkrautsuppe mit Kräutern*

\*\*\*

*Hirschkalbsrückenmedaillons an Portweinjus,  
Mandelbroccoli und Apfel-Kartoffelgratin*

\*\*\*

*Mohnparfait an heißen Beeren und Vanillesauce*

*Menü 12*

*Carpaccio von frisch geräucherter Gänsebrust  
an Kräutervinaigrette*

*winterliche Salate*

\*\*\*

*Petersilienwurzelcreme mit Kartoffelstroh*

\*\*\*

*Hirschkalbrücken am Stück gebraten an Cassisjus,  
frischer Rosenkohl, Preiselbeerapfel und Butterspätzle*

\*\*\*

*Himbeermousse mit eingelegten Schattenmorellen und Vanilleschaum*