

# Winterliches Menue

## Aus dem Suppentopf

Ausgeschlagene Kürbissuppe vom blauen Hokkaido mit Kokosmilch,  
Chili und Curry

## Vorspeisen

Winterliche Blattsalate mit Birnen, Walnüssen, Kalbstafelspitz  
und Kürbiskernvinaigrette

Tarte von Karotten und Ziegenfrischkäse

Ravioli mit Champignons, Steinpilzen und Gartenkräuter  
oder

Tagliolini mit Scampí und Aromaten

## Aus der Pfanne und dem Backrohr

Rinderschmorbraten in leichter Lebkuchenjus mit buntem  
Wurzelgemüse und Mohn-Schupfnudeln

Gebratene Entenbrust auf Kirschsaure mit Kohlrabi-Wirsinggemüse  
und Herzogin-Kartoffeln

Pochiertes Lachsfilet mit Champagnersauce geschmolzenen Tomaten,  
Mango-Lauchgemüse und gemischtem Reis

## Etwas Süßes zum Schluss

Rotweibirnen mit weißem Zimtmousse

Grapefruit Tiramisu mit gebrannten Mandeln