

## Ihr eigenes Festtags-Menü

*Kleine Überraschung vorweg*

### Vorspeisen

**Süßkartoffel-Kokos-Cremesüppchen** ✓  
mit hausgemachtem Kürbis-Chutney und gebackener Falafel

oder

**Feldsalat mit Roter Bete und Feta** ✓  
Feldsalat-Bouquet mit Dijonsenf-Honigdressing, Roter Bete und gerösteten Walnüssen

### Die Hauptsache

**Original Kalb-Schwanitzel Sammler-Glück**  
mit cremiger Steinpilzsauce und Kartoffel-Wildkräuterstampf

oder

**Gebratene Hausgemachte Semmelknödel** ✓  
mit frischem gedünsteten Blattspinat, Ziegenkäsesauce,  
hausgemachte Zwiebelmarmelade  
und Macadamia-Crumble

oder

**Gegrilltes Norweger Fjord-Lachsfilet**  
auf frischem Blattspinat in milder Senf-Creme  
und Avocado-Kartoffel-Stampf

oder

**Pulled Goose-Burger**  
zart geschmortes Gänse-Fleisch, mit Apfelrotkohl und Feldsalat  
in Brioche-Brötchen, mit glasierten Maronen, dazu Süßkartoffel-Pommes

### Süße Verführung

**Schwan-Dessert-Variation** ✓  
Kokos-Panna-Cotta mit hausgemachtem Aprikosenkompott,  
gebackenes Karotten-Küchlein auf Frischkäse-Creme, unser Apfel-Vanille-Crumble  
und feine Schokotarte mit Pflaumen-Zimt-Kompott

Wählen Sie ein 2 Gang-Menü für 43,50 €  
oder ein 3 Gang-Menü für 53,50 €

✓ vegetarisch    (V) vegan

(Stand 11-2023 Preisänderungen vorbehalten)