

Theophano Menü

Aperitif: Feigen-Minzsirup mit Prosecco

Gratinierte Jakobsmuschel in der Schale
an Avocadotatar und Feldsalat mit Granatapfel

Entenkraftbrühe mit getrüffeltem Geflügelleber-Ravioli und Calvados

Gebratener Saibling mit Maronenkruste
auf lauwarmen Fenchel-Orangensalat

Mandarinen-Kalamansi-Sorbet

Wildschweinkeule Sou vide gegart oder Gänsebrust
mit asiatisch aromatisierter Rotkohl und Morchel-Wickelklöße

Quittenduett mit salzigem Karamelleis
oder
Käsevariation

37,00 € pro Person als 3-Gang-Menü

49,00 € pro Person als 4-Gang-Menü

69,00 € pro Person als 5-Gang-Menü

Adventskarte

Bunter Blattsalat mit Hähnchenbruststreifen und Parmesan	€ 9,00
Wirsing-Speck-Quiche mit Wintersalat	€ 6,50
Gebeizter Lachs mit Orangen aromatisiert, an Kartoffelrösti und Wasabiquark	€ 11,00
Kürbis-Ingwercremesuppe mit Tempura Garnele	€ 6,00
Rindfleischartopf mit Wurzelgemüse und frischem Meerrettich	€ 7,50
Schweinelachsschnitzel „Wiener Art“ mit Rahmchampignons und Bratkartoffeln	€ 12,50
Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit confierten Kartoffeln	€ 14,00
Französisches Rindergulasch mit Orangenabrieb und Sellerie-Kartoffelpüree	€ 16,00
Entenbrust Sous vide gegart mit Pastinaken-Stampf und geschmortem Spitzkohl	€ 17,50
Quedlinburger Mangoldwickel mit Pilzrahmsauce	€ 12,50
Gänsekeule mit Apfel-Ingwer-Rotkohl und Serviettenknödel	€ 16,50
Hirschroulade mit Pancetta-Rosenkohl und Schupfnudeln	€ 16,50
Poulardenbrust mit Kürbisfüllung auf Graupen-Risotto mit Portweinzwiebeln	€ 16,50
Rumpsteak aus dem Beefer mit Spitzkohlsalat, Mojo Verde und Süßkartoffel frites	€ 23,00
<u>Für unsere kleinen Gäste:</u> Nudeln mit Tomatensoße	€ 6,00
Christstollenparfait mit Rumfrüchten	€ 6,00
Karamell-Kaiserschmarrn mit haugemachter Eiscrème und Pflaumenragout	€ 7,00

Haben Sie Lust auf Kaffee und Kuchen?

Dann empfehlen wir Ihnen unser Adventscafé im barocken Teil des Palais Salfeldt. Geöffnet Samstag und Sonntag von 11-18 Uhr.