

Jetzt direkt  
reservieren!\*

# Meister Lampe's Weihnachts-Menü

## VORSPEISE I & II

Leberterrine von der Weihnachtsgans  
mit Pfeffersauerkirschen und Sellerie

Geifertshofener Hirtenkäse gebacken mit Kürbis,  
Kürbiskernen und Kernöl

## ZWISCHENGANG I & II

Argentinische Wildfang-Garnele mit Gelbem Thaicurry,  
Alb-Linsen und Erdnuss

Gebratener Faröer-Lachs mit Senfsud,  
Rote Beete und Meerrettich

## HAUPTGANG I & II

Sous vide gegarte Hirschkeule mit Wacholderjus,  
Moosbeeren-Rotkohl, Sonnenblumenkernen und Kartoffel-Kloß

Kalbsrahm-Tafelspitz  
mit Steckrübe, Champignons und geröstetem Knödel

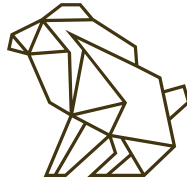
## DESSERT

Schokoladencreme, karamellierte Mandel,  
eingemachte Blaubeeren und Sauerrahmeis

Eventuelle Änderungen am Menü behalten wir uns vor.

---

Preise pro Person	{	3 Gang-Menü ab .....	75,00
		4 Gang-Menü ab .....	95,00
		5 Gang-Menü ab .....	110,00



# Meister Lampe's Silvester – Menü

Jetzt direkt  
reservieren!\*

## APERITIF

1 Glas 0,1 ltr. Champagner Charpentier Millésime Act´2016

## VORSPEISE

Gänsestopfleber, Mandel, Gewürzapfel, Butterbrioche

## ZWISCHENGANG

Gebratener Heilbutt, eingekochte Tomate und Bouillabaisse-Sud

## ZWISCHENGANG

Kalbstafiletz sous vide mit Rahm, Trüffel-Sellerie, Egerlinge

## HAUPTGANG

Rinderfilet Wellington mit Spinatcreme

## KÄSE

Geifertshofener Liebstöckel-Heumilchkäse, Filderkrautwickel, Feigen-Crumble

## DESSERT

Schokoladentorte, Vanilleeis, Orangenmarmelade, Haselnuss

Eventuelle Änderungen am Menü behalten wir uns vor.

Menüpreis (pro Person) ..... 179,00

Erst mit dem Zahlungseingang des Menüpreises in Höhe von Euro 179,00 pro Person gilt die Reservierung als bestätigt. Der Menüpreis wird als **Stornierungsgebühr** bei Absage nach dem 20. Dezember 2024 einbehalten. Die Stornierung muss schriftlich per Mail erfolgen.