

Jetzt direkt  
reservieren!\*

# Meister Lampe's Weihnachts-Menü

## VORSPEISE I & II

Pate von der Weihnachtsgans  
mit Cranberries, Pistazien und Waldorfsalat

Geschmorte Gelbe Rübe  
mit Petersilien-Mandel-Honig, weiße Bohnen  
und Geifertshofener via Aurelia

## ZWISCHENGANG I & II

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

Faröer-Lachs gebraten  
mit Senfsud, Rote Beete und Meerrettich

## HAUPTGANG I & II

Sous vide gegarter Sauerbraten,  
mit Preiselbeer-Rotkohl und geschmelztem Kartoffel-Kloß

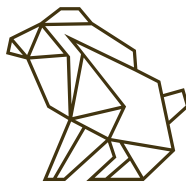
Brust vom Landgockel  
mit Geflügelrahm, Kürbis und geröstetem Knödel

## DESSERT

Schokolade, Vanille, Bratapfel, Mandel

Eventuelle Änderungen am Menü behalten wir uns vor.

Preise pro Person	{	3 Gang-Menü ab (VSP   HG   Süß) .....	79,00
		4 Gang-Menü ab (VSP   ZG   HG   Süß) .....	97,00
		5 Gang-Menü ab (VSP   ZG   ZG   HG   Süß) .....	110,00



# Meister Lampe's Silvester – Menü

Jetzt direkt  
reservieren!\*

## APERITIF

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

## VORSPEISE

Terrine von Gänsestopfleber und geschmortem Ochsen,  
Trüffel-Sellerie und Butterbrioche

## ZWISCHENGANG I

Roulade von Atlantik-Seezunge und Wildfang-Garnele  
mit Zucchini und Tomate

## ZWISCHENGANG II

Kalbsaxe, Thunfisch und Kichererbse

## HAUPTGANG

Pfälzer Rehrücken mit Rotkrautstrudel, Apfelkompott  
und Kartoffelwaffel

## KÄSE

Gebratener Ziegenkäse mit schwäbischer Laugenbrezel, Senf-Kaviar,  
geschmorte Birne und Haselnuss-Pfeffer

## DESSERT

Passionsfrucht, Schokolade, Vanille

Eventuelle Änderungen am Menü behalten wir uns vor.

Menüpreis inkl Aperitif (pro Person) ..... 189,00

Erst mit dem Zahlungseingang des Menüpreises in Höhe von Euro 189,00 pro Person gilt die Reservierung als bestätigt. Der Menüpreis wird als **Stornierungsgebühr** bei Absage nach dem 20. Dezember 2025 einbehalten. Die Stornierung muss schriftlich per Mail erfolgen.