

Weihnachts-Menü Nr.1

Vorspeise

Gemischte Antipasti

Fisch.-Fleisch & Vegetarisch - Dip - Steinofenbaguette

Suppe

Getrüffelte Kartoffelcremesuppe

Hauptgang

Fischgericht

Edelfischragout

Verschiedene Edelfischwürfel - Gambas - Jakobsmuscheln -
Gemüse - Hummer-Champagnersauce

Fleischgericht

Geschnetzeltes vom Rinderfilet

frische Waldpilze & Gemüse der Saison - Kräuterrahmsauce

Vegetarischesgericht

Pikantes vegetarisches Curry

Tofu-Chunks - Gemüse - pikante Currysauce

Beilagen

Kartoffel-Rosmarinspalten mit Meersalz -

gebratene Schupfnudeln - Reis

(alle Speisen servieren wir Ihnen in der Mitte auf dem Tisch)

Dessert

Dessertvariation Medio

Menüpreis pro Person 59 €

Bitte entscheiden, Sie sich aus Qualität Gründen pro Gruppe nur für ein Menü. Vielen Dank

Weihnachts-Menü Nr.2

Suppe

Consommé von Waldpilzen

Tatar von frischen Pilzen

Hauptgang

Brust & Keule von der Gans

serviert mit

Apfel-Rotkraut - Rosenkohl - Knödel -

gebratene Semmelknödelscheiben

kräftige Gänse-Jus

Dessert

Lebkuchen Soufflé

Amaretto-Kischgrütze - Pistazien Eis

Menüpreis pro Person 69 €

Weihnachts-Menü Nr.3

Vorspeise

Vitello Tonato

Scheiben vom Kalbsrücken - Tatar vom Sushi Thunfisch

Parmesansauce - Kapernäpfel

Hauptgang

Fisch

Loup de Mare

Wolfsbarschfilets auf der Haut gebarten

Kartoffelbaumkuchen - Winzer-Champagnerkraut

in Rahm mit zweierlei Weintrauben

Fleisch

Rosa gebratene Entenbrust

Kartoffelbaumkuchen - Waldpilz-Wirsinggemüse

kräftige Rotwein Jus

Vegetarisch

Piccata von der Zucchini

Kartoffelbaumkuchen - Antipasti Gemüse -

Tomaten-Basilikum Sauce

Dessert

Lauwarme Apfeltarte

Spekulatius Eis - Bourbon Vanillesauce

Menüpreis pro Person 65 €

Bitte entscheiden, Sie sich aus Qualität Gründen pro Gruppe nur für ein Menü. Vielen Dank