

Weihnachts-Menü 1

3 Gang

Vorspeise

Carpaccio vom norwegischen Lachs
Mediterraner Salat von Gewürz-Couscous
grüner Spargel im Knuspermantel

Hauptgang

Fisch

Zanderfilet

Zanderfilet auf der Haut gebarten
Schnittlauch-Kartoffelpüree
Winzerkraut in Rahm mit Weintrauben

Fleisch

Rosa gebratene Entenbrust
geschmorter Wirsing | Pilze |
Preiselbeer-Kroketten
Portweinjus

Dessert

Spekulatius Mousse au Chocalat
Bourbon Vanilleeis | Rumpflaumen

p.P. 65 €

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

Weihnachts-Menü 2

4 Gang

Vorspeise

Thailändische Kokos-Hühnersuppe
feine Gemüsestreifen - Hähnchenstreifen

Zwischengang

Kleine Trüffel Pasta
Trüffel-Parmesansauce
und frisch gehobelter Trüffel

Hauptgang

Fisch

Steinbuttfilet

Fenchel-Spinatgemüse

Kräuter - Kartoffelwaffel - Safransauce
oder

Fleisch

Rinderfiletsteak

mit winterlichem Gemüse - kräftige Barolo Sauce
Maronen-Kartoffelgnocchis

Dessert

Schokoladensoufflé

Zimteis - Beerengrütze

p.P. 75

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

Weihnachts-Menü 3

Aperitif Empfehlung

Frozen Zimt - Glühwein Prosecco

0,1l Glas 9€

Suppe

Cremesuppe vom Erdapfel

Wald Pilz - Crêpe-Röllchen

Hauptgang

1/2 ausgelöste Ente

hierzu reichen wir Ihnen

Apfel-Rotkraut - Rosenkohl

Knödel & gebratene Semmelknödelscheiben

kräftige Geflügel-Jus

(alternativ zur Ente, Loup de Mare auf der Haut gebraten)

Dessert

Lauwarmer Französische Apfeltarte - Bourbon Vanillesauce

Zimteis

p.P. 66 €

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