

Weihnachts-Menü NR 1

3 Gang

Vorspeise

Gemischte Antipasti Platte
mit Fisch, Fleisch und Vegetarisch

Hauptgang

Fisch

Zanderfilet

Zanderfilet auf der Haut gebarten

Schnittlauch-Kartoffelpüree

Winzerkraut in Rahm mit Weintrauben

Fleisch

Rosa gebratener Lammrücken

Verschiedene Wurzeln – Macaire Kartoffel

Kräuterjus

Dessert

Panna Cotta im Glas

Winterliche Apfelgrütze - Mandeln

p.P. 65 €

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

Weihnachts-Menü NR 2

4 Gang

Vorspeise

Selleriecremesuppe
Apfelwürfeln - Croutons

Zwischengang

Kleine Trüffel Pasta
Trüffel-Parmesansauce
und frisch gehobelter Trüffel

Hauptgang

Fisch

Steinbutt Filet
Zuckerschoten-Risotto
Brokkoli im Tempura Mantel - Safransauce
oder

Fleisch

Rinderfiletsteak
Rosenkohl-Pilzgemüse - Maronen-Kartoffelpüree
Rotweinjus

Dessert

Französische Apfeltarte
Vanillesauce - Zimteis

p.P. 75

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

Weihnachts-Menü Nr.3

Suppe

Crèmesuppe vom Erdapfel
Wald Pilz - Crêpe-Röllchen

Hauptgang

$\frac{1}{2}$ 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

Spekulatius Mousse au Chocolat
Vanille-Eis - Orangenkompott

p.P. 69 €

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