

Unser Angebot für Ihre Weihnachtsfeier 2018

Gänse Menü

Suppe

Consomme von der Gans mit Majoran – Kartoffelbrunoise
und geräuchertes Gänsebrustcarpaccio

Zwischengang

Zweierlei Petersilienmousse
mit gebratener Geflügelleber

Hauptgang

Brust und Keule von der Gans
an Gewürzkirschjus
Rotkohl, Rosenkohl
Kartoffelklöße

Dessert

Glühwein Creme Brûlée
mit einer Kugel Pekannuss Eis

1) alkoholhaltig

Menü pro Person 4-Gang € 39,50 €

Menü pro Person 3-Gang € 33,50 €

(ohne Zwischengang)

Unser Angebot für Ihre Weihnachtsfeier 2018

Wild Menü

Suppe

Kraftbrühe vom heimischen Wild mit Süßkartoffelwürfeln

Zwischengang

„Variation vom Wildlachs“

geräuchert, pochiert und Keta Kaviar

an einem Salatbukett mit Holundervinaigrette

Sorbet

Zwetschgensorbet

Hauptgang

Hirschrückensteak mit Quitten – Lavendeljus

gebratenes Pak Choi Gemüse

Nuss Spätzle

Dessert

Palatschinken mit Marzipanmousse gefüllt

dazu Feigen in Portwein (1)

(1) alkoholhaltig

Menü pro Person 4-Gang € 44,50 €

Menü pro Person 3-Gang € 38,50 €

(ohne Zwischengang)

Unser Angebot für Ihre Weihnachtsfeier 2018

Fischmenü

Suppe

Schaumsuppe von Kaiserschoten
mit gebratener Riesengarnele

Zwischengang

Ravioli vom Graved Lachs mit Kräuterkäse gefüllt
an Rucolasalat in Haselnussdressing

Sorbet

Sorbet vom Apfel

Hauptgang

Pochierter Zimtkabeljau
tournierte Zucchini
Safrantagiatelle

Dessert

„Zweierlei Mousse Törtchen“
Wilde Preiselbeeren und Zartbitterschokolade

(1) alkoholhaltig

Menü pro Person 4-Gang € 40,50 €

Menü pro Person 3-Gang € 34,50 €

(ohne Zwischengang)

Unser Angebot für Ihre Weihnachtsfeier 2018

Vegetarisches Menü

Vorspeise

Mediterranes Ofengemüse mit sautierter Polentaraute

Suppe

Champagner – Senfrahmsuppe

Sorbet

Zitronensorbet

Hauptgang

Wirsingroulade gefüllt mit Kürbis– Selleriegemüse

an Cashewjus

Risoleekartoffeln

Dessert

Mousse von der Erdnuss

mit Punschorangenfilets

(1) alkoholhaltig

Menü pro Person 4-Gang € 32,50 €

Menü pro Person 3-Gang € 28,50 €

(ohne Zwischengang)