

Weihnachtsmenü 25.12. und 26.12.2021

Unser 3 Gang a la carte Menü zur Wahl: Vorspeise oder Suppe / Hauptgang / Dessert

Vorspeisen

Marinierte Bunte Beete mit gebranntem Ziegenkäse
und karamellisierten Walnüssen

oder

Hausgebeizter Wildlachs an gebratenen Kartoffeltaler
und Dill-Senfsoße

oder

Winterlicher Blattsalat an Hausdressing mit geräucherter Entenbrust und Granatapfel

oder

Kräftige Brühe vom Tafelspitz
mit gefülltem Grießflädle und Schnittlauch

oder

Cremesuppe von marktfrischen Karotten aufgegossen mit Sekt

Hauptgänge

Rumpsteak rosa gebraten mit marktfrischem Wintergemüse
Sauce Béarnaise dazu Schupfnudeln

oder

Kalbsrückensteak in Portweinrahm mit gebratenen Kräuterseitlingen dazu Butternocken

oder

In Lemberger geschmortes Rehschäufele mit Rosenkohlstreifen und Preiselbeeren
dazu hausgemachte Spätzle

oder

Kross gebratener Seeteufel oder Skrei (je nach Verfügbarkeit / Markteinkauf)
mit gegrilltem Fenchel an schwarzen Nudeln an Safran-Soße

oder

Vegetarisch: Gebratene Butter-Nocken
mit Walnüssen, Granatapfel, gebratener Romanesco und Parmesan-Splitter

Dessert

Gebackene Grießknödel auf Citrus-Salat mit Schoko-Minz-Eis

oder

Hausgemachten Schokoladenmousse
mit frischen Früchten

oder

Heiße Glühweinkirschen mit Vanilleeis und Schlagsahne

Menüpreis Vorspeise € 59,50 p.P. / Menüpreis Suppe € 57,00

Es werden die Personen (Erwachsene / Kinder) berechnet die telefonisch
bis zum 20.12.angemeldet sind.

Kindermenü unter 14 Jahre € 19,-- (Suppe, kleines Schnitzel mit Spätzle, gemischtes Eis)

Änderungen vorbehalten / je nach Verfügbarkeit