

Weihnachtsmenüs 2019

Menü I

25,80 €

Maronencremesuppe

4,50 €

Geschmorte Gänsekeule mit
Rosenkohl und Semmelknödel

16,80 €

Bratapfel gefüllt mit Marzipan und Rosinen,
an Zimt-Sabayon und Vanilleeis

4,50 €

Menü II

27,10 €

Feldsalat mit geröstetem Speck und Croûtons
dazu lauwarmes Kartoffeldressing

5,30 €

Wildrahmsuppe mit Preiselbeersahne

4,50 €

Im Ganzen gebratener Wildschweinrücken mit Kräuterkruste
dazu Wirsinggemüse und getrüffeltes Kartoffelpüree

12,80 €

Nougat-Creme Brûlée mit Caramelita-Eis

4,50 €

Menü III

32,90 €

Geräucherte Entenbrust auf Aprikosen-Crêpes
mit Feldsalat

6,80 €

Consommé vom Fasan

4,50 €

Geschmorte Gänsebrust mit
Rotkohl und Kartoffelknödel

17,10 €

Lebkuchen-Parfait mit Kirschragout

4,50 €

Weihnachtsbuffet I

19,50 €

(Serviert)

*Feldsalat mit geröstetem Speck und Croûtons
dazu lauwarmes Kartoffeldressing*

Steckrübencremesuppe

*Entenkeule mit Orangensauce, Rosenkohl und Schupfnudeln
Wildgoulasch mit Spätzlen*

Christstollen-Panna Cotta mit Rumbeeren

Weihnachtsbuffet II

23,50 €

(Serviert)

*Feldsalat mit geröstetem Speck und Croûtons
dazu lauwarmes Kartoffeldressing*

Consommé von der Wildente

*Gänsebrust mit Rotkohl und Kartoffelknödel
Geschmorte Wildschweinkeule in Preiselbeere-Waldpilzsauce mit Spätzle
Im ganzen gebratenes Schweinefilet mit Maronensauce,
Rosenkohl und Kartoffelplätzchen*

*Mohncreme mit Kumquatsragout
Lebkuchenmousse*