



MENÜVORSCHLÄGE ZUR WEIHNACHTSFEIER

Menü 1: 35,00€ p.P.

VORSPEISE

Festliche Gemüsecremesuppe | Kräuteröl | geröstete Brotwürfel

HAUPTGERICHTE

Schweinefilet im Speckmantel | Dunkelbiersauce | Kartoffelgratin | winterliches Gemüse

oder

Gebratenes Zanderfilet | Zitronenbutter | Petersilienkartoffeln | Rahmwirsing

oder

Käsespätzle | Röstzwiebeln | kleiner Blattsalat

DESSERT

Vanille-Panna-Cotta | Zimtpflaumen | Spekulatius-Crumble

Menü 2: 40,00€ p.P.

VORSPEISE

Feldsalat | gebratene Apfelspalten | geröstete Walnüsse | Balsamico-Dressing

HAUPTGERICHTE

Geschmorte Rinderbrust | kräftige Bratensauce | Kartoffelknödel | Speckbohnen

oder

Gebratenes Lachsfilet | Kräuterbutter | Rahmwirsing | Petersilienkartoffeln

oder

Cremiges Maronenrisotto | gebratene Kräuterseitlinge | Parmesan | Rucola

DESSERT

Warmer Schokoladenkuchen | Zimt-Kirschragout | Vanilleeis



Menü 3: 45,00€ p.P.

VORSPEISE

Geräucherte Entenbrust | Feldsalat | karamellisierte Birne | Preiselbeerdressing

HAUPTGERICHTE

Geschmorte Ochsenbäckchen | kräftige Rotweinsauce | Kartoffel-Sellerie-Püree | glasiertes Wintergemüse

oder

Zanderfilet unter der Kräuterkruste | Rieslingsauce | Rahmwirsing | kleine Kartoffeln

oder

Kürbis-Maronen-Risotto | gebratene Kräuterseitlinge | Parmesan | Kürbiskernöl

DESSERT

Lebkuchen-Parfait | Glühweinkirschen | Spekulatius-Crumble