



Weihnachts Menüs 2018

Wählen Sie aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert Ihr persönliches Menü

Vorspeise - Suppe

Junger Feldsalat mit Birnenmost – Dressing
Mariniert und Speck Croutons
oder

Schaumsüppchen von Rotkohl
mit gebratenen Entenwürfeln
oder

Essenz von Waldpilzen mit Morchel Klößchen

Hauptgang

Zartes Ragout vom Reh mit Preiselbeer –Sahne
Mit Haselnuss - Spätzle und Rosenkohl
oder

Rosa gebratene Barbarie – Entenbrust
auf cremigem Wirsing
dazu Rosmarinkartoffeln
oder

Hirschrücken am Stück gebraten auf
Rahmkohlrabi und Thymian - Schupfnudeln
oder

Zanderfilet auf der Haut gebraten
an Honig – Schalotten Schaum
mit warmem Rotkrautsalat und Sesamnudeln
oder

Rote Bete Flädle mit feinem Gemüse
an Safranschaum

Dessert

Lauwarmer Birnenstrudel auf Zimt – Soße mit Vanilleeis

oder

kleiner weihnachtlicher Schokoladenkuchen
mit Baileys Parfait

Menüpreis pro Person 55,00 € Vegetarisches Menü 48,00 €