

Weihnachtsfeier 2023

Menüvorschläge

Menü 1

Hausgebeiztes Lachsfilet

winterliche Salatvariation / Honig-Orangen-Vinaigrette

Topinambur Cremesuppe

Zitronenperlen / Basilikum / Grissini

Rehragout

Kräuterspätzle / Blaukraut / Preiselbeeren

oder

Gegrilltes Wels Filet

Safranfond / Ofentomate / Duchesse-Kartoffeln

Zimt Parfait

Bratapfel / Glühweingel / Johannisbeersahne

€ 55,00

Informationen für Allergiker:

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allem im Anhang (letzte Seite) angeführten Allergenen Stoffen zubereitet, trotz sorgfältiger Zubereitung können Kreuzkontakte nicht ausgeschlossen werden!

Weihnachtsfeier 2023

Menüvorschläge

Menü 2

Geräucherte Entenbrust

Kürbis-Ingwerpüree / Baby-Spinat / geröstete Walnüsse

Steinpilzessenz

gebackene Kirschtomate / Thymian

Räucherforellenrisotto

marinierte Flusskrebse / Rote Rübe / Limettenperlen

Filetsteak vom heimischen Rind

Rosmarinkartoffel / geschmorte gelbe Rübe / Whiskyrahmsauce /
Zartbitterschokoladen Crumble

oder

Loup de Mer Filet & Garnele

Safranrisotto / Romanesco / Weißweinschaum

Nougatcreme

Weisse Schokosauce / Himbeersorbet / geröstete Haselnüsse

€ 85,00

Informationen für Allergiker:

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allem im Anhang (letzte Seite) angeführten Allergenen Stoffen zubereitet,
trotz sorgfältiger Zubereitung können Kreuzkontakte nicht ausgeschlossen werden!

Weihnachtsfeier 2023

Menüvorschläge

Menü 3 (vegan)

Geflämmter Chinakohl

Karottentatar / Safranvinaigrette / Rucola

Maracuja-Kürbiscremesuppe

Kernöl / Petersilie

Cashewkern-Reisbällchen

geschmorter Karfiol / Tomatenragout

Überbackene Rote Rübe

Gemüse Bulgur / Salsa Verde / getrüffeltes Sellerie-Püree

Bio-Schokomousse

Zwetschken Ragout / Mango Sorbet

€ 59,00

Informationen für Allergiker:

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allem im Anhang (letzte Seite) angeführten Allergenen Stoffen zubereitet, trotz sorgfältiger Zubereitung können Kreuzkontakte nicht ausgeschlossen werden!

Weihnachtsfeier 2023

Menüvorschläge

Menü 4

Gedeck

Tomaten Pesto / Prosciutto / Parmesanchip

Orangen-Karottencremesuppe

geröstete Haselnüsse / Cognacsahne

Schweinefilet „Café De Paris“

Basilikum-Kartoffel-Püree / gegrillte Zucchini

oder

Gegrilltes Doraden Filet

Belugalinsen Ragout / geschmorte Mango / Kokos-Zitronenschaum

Moosbeer Pana Cotta

weißer Schoko Crumble / Vanille-Sauerrahmsauce

€ 49,00

Informationen für Allergiker:

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allem im Anhang (letzte Seite) angeführten Allergenen Stoffen zubereitet, trotz sorgfältiger Zubereitung können Kreuzkontakte nicht ausgeschlossen werden!