

Weihnachtsmenü Vorschläge 2022

Ab 4 Personen und auf Voranmeldung buchbar

Menü 1

Mariniertes Schweinefilet

Limettenperlen, Eingelegter Ingwer, Radicchio, Walnuss Vinaigrette

Maroni-Selleriecremesuppe

Rotweinschaum, Orangenfilets

Hirschragout

Haselnussspätzle, Blaukrautstrudel, Preiselbeeren

oder

Gebratener Wolfsbarsch

Dill-Kartoffelpüree, geschmorte Zitronen-Karotten, grünes Apfelgel

Crème Brûlée

von der weißen Schokolade, Mango Sorbet

€ 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!

Weihnachtsmenü Vorschläge 2022

Ab 4 Personen und auf Voranmeldung buchbar

Menü 2

Hausgebeiztes Lachsforellenfilet

Safran-Dillvinaigrette, Blinis Sauerrahm, Gurken Julienne

Rosmarinessenz

gebratene Steinpilzbällchen, geschmorte Kirschtomate

Rosa gebratene Entenbrust

Speckchip, Belugalinsenragout, Brombeerglace

Rinderrückensteak

getrüffeltes Kartoffelgratin, Kürbispüree, geschmortes Wurzelgemüse,
Rotweinjus

oder

Geflämmte Garnelen

Kräuter Risotto, Litschi-Sesamöl, mariniertes Pak Choi

Variation von der dunklen Schokolade

Mousse, Eis, Crumble, Torte, Schaum

€ 69,00

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!

Weihnachtsmenü Vorschläge 2022

Ab 4 Personen und auf Voranmeldung buchbar

Menü 3 (vegan)

Rote Rüben Birnensalat

Balsamico-Zwiebel, gerösteter Karfiol, Kürbispüree, Kürbiskernölschaum

Kokos-Pastinakencremesuppe

Johannisbeerschaum, Vanille

Quinoa Nusstaler

Brokkolitatar, geschmorter Apfel, Safran-Vinaigrette

Steinpilz-Buchweizenragout

geflämmt Sellerie, Ofentomate, geröstete Cashewkerne

Mit Marzipan überbackene Zwetschke

Schokoladensorbet, Brombeercoulis, karamellierte Paranüsse

€ 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!

Weihnachtsmenü Vorschläge 2022

Ab 4 Personen und auf Voranmeldung buchbar

Menü 4

Gedeck

Basilikum, Mozzarella, geschmorte Tomate, Rucolaöl

Kürbis Vanillecremesuppe

Curry Schaum, Kürbiskerne

Gegrillte Maishendlbrust

Kräuterrisotto, geschmorte Rote Rüben, Zitronen Safranvinaigrette

oder

Confiertes Saiblingsfilet

Apfel-Quinoa Ragout, Karottencreme, Weißweinschaum

Crème Brûlée

Sorbet

€ 45,00

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!