



Weihnachtsmenüs

Vorspeisen

Klare Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage und Eierstich

Gefüllte Lachsrollchen an Mixsalat und geröstetem Knoblauch-Kräuter-Brot

Entenleberpastete auf Feldsalat mit Grantapfeldressing

Hauptgänge

Rinderfilet mit Walnusskruste auf Sherry-Dijonsenf Sauce, feinem grünen Spargel und Kartoffel-Souffle

¼ Ente mit Kartoffelgratin, dazu Rotkohl und Orangenjus

Gänsekeule mit Kartoffelklößen, Rotkohl, Grünkohl und Sauce

Wildgulasch mit Semmelknödel vom Graubrot und Waldpilzen

Lachsfilet im Kartoffelmantel auf Gemüsenudeln und leichtem Safran-Schaum

Dessert

Schokoladen Kirsch Brownie mit Vanillecreme

Lebkuchenparfait mit Glühweinzwetschgenkompott

Geschichtete Apfel-Spekulatius Creme

Kleine Ziegenkäse-Pies im Filoteig

Preis pro 3 Gang Menü 30,50 Euro