



Menüvorschläge für Ihre Weihnachtsfeier



Menü 1

Kürbiscremesuppe | steirisches Kürbiskernöl

Schweinefilet | Pilzragout | Kräuterrahmsauce
Kartoffelgratin | Bohnenbündel

Hausgemachter Apfelstrudel | Vanillesauce
Pistazieneis | Schlagrahm

€ 49,00



Menü 2

Waldpilzrahmsuppe | Buttercroutons

Damhirschkalbskeule | Preiselbeerjus | Brokkoli
Mandelbutter | Hausgemachte Butterspätzle

Mohnmousse | Zimtschaum | Winterliche Früchte

€ 49,00

Menü 3

Sellerieschaumsuppe | Kräutercroutons

Glasierte Gänsekeule | Schmorapfel Rotkohl
Kartoffelklöße

Weihnachtliches Crème Brûlée | Orangen-Chutney

€ 55,00





Menü 4

Fischvariation | marinierte Zucchini-scheiben
Gravedlachs | Forellenfilet | Sahnemerrettich

Karotten-Ingwer-Schaumsuppe

Hirschrücken | Rosmarin-Haselnuss-Kruste
Kirsch-Pfeffer-Sauce | Rosenkohl | Butterspätzle

Lauwarmes Schokoladen-Küchlein
Espressoschaum

€ 69,00



Menü 5

Hausgemachter Wildschinken | Apfel-Zwiebel-Salat

Selleriecremesuppe | Kräutercroutons

Ochsenbäckchen vom Eifeler Rind | Rosenkohl
Petersilienkartoffeln

Hausgemachter Apfelstrudel | Vanillesauce
Pistazieneis | Schlagrahm

€ 59,00

Auf Wunsch können Sie den Hauptgang im gewählten Menü gerne durch das Fischgericht oder die basische Option austauschen.

Fisch

Zanderfilet | Thymian-Limetten-Schaum
Wirsinggemüse | Kräuterkartoffeln

Basisch

Hirsebratlinge | Linsen-Kurkuma-Ragout
Grünes Gemüse

