

Weihnachtsmenü 2022

Vielen Spaß bei der Auswahl und beim genießen!

Feldsalat mit Speck und Croutons
und einem lauwarmen Kartoffeldressing

oder

„Agnes Green“ Gin Tonic Lachs
auf mariniertem Meerrettichcarpaccio
und hausgemachter Wasabimajonnaise

Suppe vom Hokkaido und Butternut Kürbis
mit Crunch

Kross gegarte Perlhuhnbrust
auf Kartoffelmousseline und glasiertem Erdkohlrabi
umrandet von einer Creme aus Rosa Pfeffer

oder

Filet vom Winterkabeljau mit Orangen-Pfefferkruste
auf frischer Pasta mit Fenchel-Kürbisgemüse

oder

Vegetarische Alternative

Panierter Fetakäse mit Salsa Verde
auf Rotkohl, gerösteten Kernen und gebratenen Biopilzen

Hausgemachtes Gebrannte Mandel Parfait
mit beschwipsten Beeren

oder

Weihnachtliches Tiramisu

Menüpreise

Preis 4-Gang Menü

€ 56,00

Preis 3-Gang Menü ohne Suppe

€ 48,50

Preis 3-Gang Menü ohne Vorspeise

€ 46,50

Hauptgericht ohne Vorspeise und Dessert

€ 26,50

Aus organisatorischen bieten wir an Weihnachten keine veganen Alternativen an.

(Leichte Änderungen der Menüfolge aufgrund von Marktveränderungen sind nicht ausgeschlossen)

Für Kinder bis 13 Jahre bieten wir selbstverständlich eine Alternative

Schnitzel aus dem Schweinerücken
an kleinen Karotten und Pommes Fries

oder

Frische Fettuccine
mit einer hausgemachten Sc. Bolognaise