

Weihnachtsmenü 2023

Vielen Spaß bei der Auswahl und beim Genießen!

Feldsalat mit Granatapfeldressing
sowie hausgemachten winterlichen Anti-Pasti

oder

„Bouchées à la reine de la mer“
Blätterteigpastete
gefüllt mit Edelfisch-Ragou-fin

Crèmesuppe von der Roten Beete
mit gerösteten Maronen

Knusprige Brust von der Maispoularde
auf Karottenmousseline
umrandet von Dauphinekartoffeln und einer würzigen Pfeffercrème

oder

Filet vom Winterkabeljau im Zucchini-mantel
auf frischer Pasta mit und Ratatouillegemüse

oder

Tranchen vom geschmorten Rind
an kleinen Schneebällchen, Butterkartotten und kräftiger Jus

Hausgemachtes Gebrannte Mandel Parfait
mit beschwipsten Beeren

oder

Orangen-Cardamon Crème brûlée

Menüpreise

Preis 4-Gang Menü

€ 52,00

Preis 3-Gang Menü ohne Suppe

€ 46,50

Preis 3-Gang Menü ohne Vorspeise

€44,50

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