

Weihnachtsmenü 2021

Vorspeise zur Wahl

M

Heißgeräucherter Stremel-Fjordlachs (hausgemacht)
Feldsalat | Himbeer-Limettendressing | Pinienkerne | Sesam
Thymian-Limette-Schaum mit weißer Schokolade

Ricotta-Spinat-Ravioli auf Ziegenkäseschaum
Spinatsalat | Rotweibirne | Cranberry | Walnuss

Maronen-Schaumsüppchen
Geräucherter Hirschschenken | Cassis | Pinienkerne

E

Hauptgericht zur Wahl

Knusprige Gänsebrust
Marzipan-Orangensoße | Maronen | Apfel-Walnuss-Rotkohl
Knödel-Trilogie | Bratapfelschaum

Filet vom argentinischen Weiderind
Cassis-Thymian-Jus | gebratene Pilze | Zwiebeln | Drillinge

Sous Vide gegarte Schweinebäckchen
Serviettenknödel | Rosenkohl | Speck | Zwiebeln | Preiselbeerjus

N

Schnitzel vom Schwein mit Wildkräutersalat & Pommes Frites
Wiener Art mit Preiselbeeren
-Grüner Pfefferrahm
-Gerahmte Pilze

Filet vom norwegischem Wildwasserlachs
Bandnudeln | Bärlauch-Walnusspesto | Pinienkerne

Veganes Gänsegeschnetzeltes
Marzipan-Orangensoße | Maronen | Apfel-Walnuss-Rotkohl
Knödel-Trilogie | Bratapfelschaum

U

Dessert

Zimtpflaume mit Vanilleeis
Sahne | Kandierte Walnüsse

Schokomousse-Türmchen mit Himbeerkern
Karamell | Beeren | Sahne

Änderungen vorbehalten

Bitte teilen Sie uns Ihre Allergien und Unverträglichkeiten mit. Wir beraten Sie gerne individuell.

Menüpreis pro Person 45.00 €