



Weihnachtsmenü 2017

Vorspeise: Diese können Sie gern zusätzlich bestellen!

Rote Wildfanggarnele
Mango - Avokado - Teriyaki Sauce
15,00 €

Ihr Menü:

Suppe:

Fasankraftbrühe mit Pistazienklößchen

Hauptgerichte zur Wahl:

Steinköhlerfilet
Tomaten - Krabben - Senfspinat – Kartoffelschaum
41,50 €

oder

Ofenfrische Ente
Brust mit Rotkohl und Kartoffelkloß
dazu Keulenragout mit Dörrobst und Kartoffel Selleriepüree
41,50 €

oder

Kaninchenrücken im Brotmantel
Steckrübe - Gemüse – Rosmarinkartoffel
42,50 €

oder

Filet vom Black Angus Rind
Kartoffel - Sellerie -Trüffel – Kräutersaitling
46,50 €

Dessert:

Duo von Karamell und Birne

Die aufgeführten Preise sind inkl. der Suppe und des Desserts.
Änderungen behalten wir uns vor



Weihnachtsbüfett

Suppe:

Wachtelrahmsüppchen

Kalte Gerichte:

Mariniertes und gefülltes Antipasti Gemüse

Feine Rauchfischauswahl

Tomate Mozzarella

Zart rosa gebratene schein vom Kalbstafelspitz mit Schnittlauch, Ei, Pilzen und Radieschen

Platte von ital. Schinken und Salami mit Melone und Feige

Versch. Terrine und Pasteten mit Lebermousse und Früchten

Apfel Kürbissalat

Kartoffel Rucola Salat

Brokkoli Schinken Salat mit Tortellini

Geflügelsalat „Asia Style“

Warme Gerichte:

Pochiertes Kabeljaufilet auf rahmigen Senfspinat

Ofenfrische Enten und Gänsebraten

Sauerbraten vom US Beef

Schweinefilet im Schinkenmantel

Rotkohl, Rahmwirsing, marktfrische Gemüse,

Kartoffelkloß, Kartoffelgratin, Spätzle

Dessert:

Buntes Dessertbüfett

Preis pro Person: 39,50 €

Änderungen behalten wir uns vor