



AUSWAHLMENU Weihnachten 2017

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Vorspeise zur Wahl

*Grönlandshrimps in leichter Cocktailsauce
mit Avocado, Orange und Feldsalat*

*Roh mariniertes Thunfisch mit Glasnudel-Gemüsesalat,
Gurke mit Inger und Sesam, Wasabicrème und Feldsalat*

*Rehterrine mit Portweingelée an Sauce Cumberland
und Apfel-Sellerie- und Feldsalat*

*Dattlers Gänseleberterrine an Gewürztraminergelée
mit Feldsalat und warmem Briochetoast*

+ € 11,00

Vegetarische Vorspeise

*Mousse vom Hokkaidokürbis und gebackenes Kürbisröllchen
mit Ananas-Curry-Vinaigrette und kleinem Salatbouquet*



Suppe

Festtagssuppe mit Grießklößchen und Gemüsestreifen

*Vegetariern servieren wir gerne eine
Erbsenrahmsuppe mit Minze und Croûtons*

Hauptgang zur Wahl

*Kross gebratene Weihnachts-Ente mit Entenjus, Rotkohl,
Bratapfel, glasierten Maronen und Semmelknödel*

*Rosa gebratenes Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsauce,
kleinem sautiertem Gemüse und hausgemachten Spätzle*

*Crêpinette vom Hirschrücken und Steinpilzen auf Portweinsauce
mit Preiselbeerbirne, Rahmwirsing und hausgemachten Kartoffelkroketten*

*Wildlachsmédailon im Crêpesmantel pochiert
mit Safransahne, Blattspinat und Basmatireis*

Vegetarischer Hauptgang

Quiche mit Roquefort, Lauch und Birne an kleinem Gemüse



*Zitronentarte an Zitrusfrüchteragout
mit Christstollenmousse und Himbeersorbet*

4-Gang-Menu € 54,00

mit vegetarischem Hauptgang € 49,00

