

Heilig Abend-Menü

Amuse

Gewürz-Lachs mit Roter Bete

Galantine von Perlhuhn und Barbarie-Ente
mit Portweingelee und Apfel-Quitten-Confit

Steinpilzessenz mit Klößchen
und Gemüseperlen

Rinderrücken auf rotem Zwiebelkompott,
Romanesco und Kartoffel-Rosmarin-Gnocchi

Grand Marnier-Parfait
mit Mango und Cassis

Euro 60,00,- p.P

vegetarische Alternative

Gemüseterrine mit Sauerrahm,
Chicorée und Feldsalat

Rahmsuppe von Topinambur
mit Selleriestroh

Maronen-Pilz-Ragout mit Wirsing
und Butterkartoffeln
Fischgang alternativ

Zanderfilet und Muscheln in Safransauce,
mit Fenchel und Rote Bete-Kartoffeln

Weihnachts-Menü

Amuse

Gebratene Gänseleber mit Apfel-Schalottensacue

und heimischem Feldsalat

Rahmsuppe von Petersilienwurzel

mit Knoblauch-Kracherle

Gebratene Jakobsmuscheln und Lachs

mit Safranschaum und Blattspinat

oder

Hirschkalbsrücken mit Walnußkruste,

Rosenkohl und Gemüse-Rahmknöpfle

Überkrustete Mangocreme

mit weißem Schokoladeneis und Hippengebäck

EUR 60,00,- p.P

3-Gang-Menü

mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert

EUR 50,00,- p.P

Silvester Menü

Gruß aus der Küche

Variation von Hummer, Gamba und Lachs
mit Kürbiskern-Vinaigrette

Essenz von Wildgeflügel
mit Stopfleberklößchen

St.Pierrefilet mit Rosmarinschaum
an Süßkartoffelpüree

Quittensorbet mit Geist

Getrüffeltes Filetsteak vom Hinterwälder Rind
mit Topinambur und Romanesco

Rahmeis von Blutorange mit Granatapfel,
Schokoladenmousse und Karamellgitter

EUR 90,00,- pro Person

vegetarische Alternative

Gemüse-Tatar mit Sauerrahm
und Wachtelspiegelei

Rahmsuppe von Topinambur

Spieß von Kirschtomaten und Feta
Ingwer-Risotto und Chili-Öl

Rahmeis von Blutorange mit
Granatapfel, Schokoladenmousse