

Weihnachtsmenue I

Kartoffel- Lauchsamtsüppchen
mit Sahnehaube

Knuspriger Entenbraten auf Orangen-Majoranjus
mit Apfelrotkohl und Kloß

Hausgemachter „Wiener Apfelstrudel“
auf Glühweinsabayon und Vanilleeis

30,90 €

Bitte bestellen Sie Ihr Menü mindestens 7 Tage im Voraus, damit wir alle benötigten Waren rechtzeitig erhalten. Kurzfristigere Termine auf Anfrage sind jedoch Menü möglich.

Wir bitten Sie bei der Menüauswahl, zu berücksichtigen das Sie immer nur **ein** Menü auswählen oder Ihr persönliches, individuelles Weihnachtsmenü zusammenstellen.
(Menü nur nach Rücksprache mit dem Küchenchef)

Weihnachtsmenue II

Kleiner Feldsalat mit
Speckstreifen und Crôutons

Getrüffeltes Steinpilzsüppchen
mit frischen Kräutern

Ofenfrischer Gänsebraten
mit Rotkraut und Kloß, Bratapfel

Gebackene Apfelküchle mit Glühweinkirschen und
Vanille-Espuma

44,50 €

Bitte bestellen Sie Ihr Menü mindestens 7 Tage im Voraus, damit wir alle benötigten Waren rechtzeitig erhalten. Kurzfristigere Termine auf Anfrage je nach Menü möglich.

Wir bitten Sie bei der Menüauswahl, zu berücksichtigen das Sie immer nur **ein** Menü auswählen oder Ihr persönliches, individuelles Weihnachtsmenü zusammenstellen.
(Menü nur nach Rücksprache mit dem Küchenchef)

Weihnachtsmenue III

hausgebeiztes Lachsfilet an Senf-Honig dressing
mit Bagger´s und Rapunzelsalat

Kürbiscremesüppchen vom Hokkaido
mit gerösteten Kürbiskernen

rosa gebratene Barbarie- Entenbrust
auf Balsamicospiegel mit Brokkoli
und hausgemachten Kartoffelkrapfen

Hausgemachtes Christstollenparfait
mit Zimt-Zwetschgen und Mandelsahne

48,90 €

Bitte bestellen Sie Ihr Menü mindestens 7 Tage im Voraus, damit wir alle benötigten Waren rechtzeitig erhalten. Kurzfristigere Termine auf Anfrage je nach Menü möglich.

Wir bitten Sie bei der Menüauswahl, zu berücksichtigen das Sie immer nur **ein** Menü auswählen oder Ihr persönliches, individuelles Weihnachtsmenü zusammenstellen.
(Menü nur nach Rücksprache mit dem Küchenchef)

Weihnachtsmenue IV

Gratinierter Ziegenkäse
im Speckmantel auf Cassisfeige

Doppelte Kraftbrühe
mit Trüffelklößchen und Sherry verfeinert

Riesengarnele und Bio-Lachs auf Safranspiegel
mit halbwildem Reis und Chilifäden

rosa gebratenes Kalbsfilet mit gebratenen
Steinpilzen
auf Berner Sauce, Trüffel-Butternudeln

gebackenes Schokoladensoufflé an
caramelisierten Orangenfilet und Toffee-Eis mit
Caramelsauce

69,50 €

Bitte bestellen Sie Ihr Menü mindestens 7 Tage im Voraus, damit wir alle benötigten Waren rechtzeitig erhalten. Kurzfristigere Termine auf Anfrage je nach Menü möglich.

Wir bitten Sie bei der Menüauswahl, zu berücksichtigen das Sie immer nur **ein** Menü auswählen oder Ihr persönliches, individuelles Weihnachtsmenü zusammenstellen.
(Menü nur nach Rücksprache mit dem Küchenchef)

Liebe Gäste,
aus unserer
kleinen Weihnachtsmenüauswahl
suchen Sie sich bitte **1 Weihnachtsmenü** aus;

.....oder stellen sich Ihr
individuelles Weihnachtsmenü
nach Absprache mit unserem Küchenchef
selbst zusammen.

Vielen Dank!

