

MENÜ WEIHNACHTEN

Welcome/Aperitif (optional im Innenhof)
Maroni, Bratkartoffel & Mangalitza Grammel Schmalzbrot € 8,90/Person

Auswahl an Canapés € 3,90/Stück (wir empfehlen 3 Stk. pro Gast)

3 Gang Menü mit Suppe € 56,00/Person
3 Gang Menü mit Vorspeise € 65,00/Person

Gedeck mit ofenwarmem Brot, Aufstrich & Butter € 4,00/Person

Vorspeisen im Glas auf Etagere

Rotkrautsalat mit Äpfeln und Cranberrys
Krebssalat mit Dill
Perlhuhn Terrine mit Sellerie

Suppen € 6,50 Aufpreis (Wählen Sie 2 Gerichte)

Topinampurcremesuppe mit Grapefruit
Gebundene Ganslsuppe mit Majoran
Consommé mit Fritattenroulade

Zwischengericht € 11,50 Aufpreis (Wählen Sie 2 Gerichte)

Girasoli mit Trüffel und Belperknolle
Feines Wildschweinragout mit Polenta
Schnitte vom Saibling (Gut Dornau) auf der Haut gebraten
auf Rote Rüben Graupen

Hauptspeisen (Wählen Sie 2 Gerichte)

Wirsing Crêpe mit Belugalinsen
Schnitte vom Kabeljau auf Urkarottenpüree
Hirschkeule, rosa gebraten mit Erdäpfelknödel
und Kohlsprossen

Nachspeisevariation a la Schnattl

z.B. Preiselbeerbiskotte, Apfel-Zimtschnitte, Maronibuchteln

Käse - € 11,50 Aufpreis pro Person

Auswahl an „Jumi“ Käse vom Brett zur Selbstbedienung

Weihnachtsbäckerei von der Konditorei Kaplan - € 4,50