

# MENÜ WEIHNACHTEN

Welcome/Aperitif (optional im Innenhof)  
Maroni, Bratkartoffeln & Mangalitza Grammelschmalz-Brote  
€ 8,90/Person  
Auswahl an Canapés € 3,90/Stück (wir empfehlen 3 Stk. pro Gast)

---

3-Gang-Menü mit Suppe € 49,00/Person  
3-Gang-Menü mit Vorspeise € 59,00/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 Ganssuppe 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 à la Schnattl**  
z.B. Preiselbeer Biskotte, Apfel-Zimtschnitte, Maroni Buchteln,

---

**Käse - € 11,50 Aufpreis pro Person**  
Auswahl an „Jumi“ Käse vom Brett zur Selbstbedienung

---

Weihnachtsbäckereien von der Konditorei Kaplan - € 3,90