



Unser Chefkoch
Ulrich Carl
und sein Team
empfiehlt:

Unser Weihnachtsmenü 2022

59 Euro pro Person

Vorspeisen

- Angebratener Gewürzlachs mit Dillsenfauce und Feldsalat
- Sellerie-Birnensalat mit Walnüssen und Schmand dazu geräucherte Entenbrust
- Labskaus von der Ente mit Wachtelspiegelei und Gemüsechips

Suppen

- Sellerierahmsuppe mit Pinienkernen und Brotknusper
- Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kernöl

Hauptspeisen

- Skrei auf Spinatrisotto mit Beure Blanc
- ½ Vierländerente mit Feigenrotkohl und gebratenen Serviettenknödel
- Ravioli mit Feige, Walnüssen, Ofentomaten und Zupfsalaten (vegetarisch)
 - Knuspriges Schnitzel vom Weisskohl mit Preiselbeere, krossen Kartoffelcubes und Trüffelmayonaise (vegetarisch)
- Weihnachtlicher Gänsebraten mit kräftiger Soße, Feigenrotkohl und Knödel mit Bröselschmelze
- Wildpfeffer mit Waldpilzen, Haselnussknöpfe und Rotwein-Preiselbeer Birne

Dessert

- Punschcreme mit Hagebuttensauce und Adventsgebäck
- Gratiniertes Orangen-Grand Manier Parfait mit Orangensalat
- Topfenknödel im Knuspermantel mit Buttermilcheis und Zwetschgenröster

*** Auch als Buffett möglich ***

