

Weihnachtliches Menü

Vorspeise

Maronencremesuppe (G) mit Spekulatius-Crumbs (A1,G)
dazu reichen wir frisches Brot (A1)

Hauptgerichte

Duett vom Fisch mit Kabeljau-Loins (D) und Lachsfilet (D)
auf sautiertem Blattspinat mit Fischesauce „Noilly Prat“ (D,L)
und Röstkartoffeln

oder

½ knusprige Ente mit Entenjus (i,L), Apfelrotkohl
und hausgemachtem Serviettenknödel (A1,E)

oder

Wildschweingulasch (i,L) mit Schupfnudeln (A1, E)
und Preiselbeeren

oder

Kartoffelgratin (E,G) auf Wirsingragout (G) mit gerösteten Champignons
und Macadamianüssen (H8)

Dessert

Zimtparfait (G) mit Glühweinzwetschgen (L)
und gebranntem Mandelcrunch (H1)

€ 44,90 pro Person, bis 15 Personen

Nur nach vorheriger Reservierung möglich. Bitte die Hauptgänge vorab auswählen!

Eine Liste mit Zusatzstoffen (lt. LMIV) erfragen Sie bitte bei der Crew