

Weihnachtzauber-Menü

Gestalten Sie Ihr Weihnachtsmenü ganz nach Ihren Wünschen.

Vorspeisen

Zart geschmortes Kalbsfleisch in Aspik mit Knollensellerie, Wildkräutersalat & Johannisbeer-Dressing

oder

Mousse vom geräucherten Wildlachs mit Rapunzelsalat & Zitrus-Sauerrahm

oder

Leicht mariniertes Kürbissalat mit Brunnenkresse, Himbeeren & Steirischer Vinaigrette

Suppen

Schaumsüppchen von gebackener Rote-Beete mit Kräuter-Crème fraîche

oder

Schwarzwurzel-Cremesuppe mit Schnittlauch & Geflügel-Brandade

Hauptgänge

Knusprige Barbarie-Entenkeule
auf Holunderbeeren-Rotkraut mit Kartoffelklößen

oder

Filet vom Mecklenburger Jungschwein im Wachholder Mantel
auf Pastinaken-Püree & cremigen Speck-Rosenkohl

oder

Roulade vom Ostsee-Kabeljau im Lattichblatt
auf Kartoffel-Fenchel-Creme & eingelegten Tomaten

oder

Getrüffeltes Kartoffel-Gnocchi im Winterapfelsud,
mit Balsamicoschalotten & Kerbelöl

Desserts

Lebkuchen Savarin auf Orangen-Basilikum-Ragout & Mascarpone-Eis

oder

Karamellisiertes Walnussparfait mit Zwetschgenröster & Vanilleschaum

3-Gänge-Menü 39,- EUR

4-Gänge-Menü 49,- EUR