

Weihnachtliches Menü

(buchbar ab 10 Personen)

Vorspeise

Bunter Wiesenkräutersalat

mit Haselnuss-Dressing und Pinienkernen
angereichert mit Scheiben lauwarmer, rosa gegrillter Barbarie
Entenbrust

Hauptgericht

Zartes Pangasiusfilet

im Bananenblatt gegart mit Kokos-Curry-Marinade
an leichter Limetten-Dill-Rahm-Sauce,
dazu bunter Reis und feine Blattsalate mit Balsamico-Vinaigrette

oder

Knusprige Gänsebrust frisch aus dem Ofen

mit eigener Sauce und glasierten Maronen,
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

oder

Rumpsteak "Dry Aged" vom Grill

mit gebratenen Waldpilzen in Kräuterrahmsauce,
dazu Böhnchen im Speckmantel und gebackene Kartoffeltaler

Dessert

Hausgemachtes Schokoladen Soufflé

mit flüssigem Schokoladenkern
umlegt mit frischen Beerenfrüchten und süßem Saucenspiel

Preis pro Person 29,50 €

(inkl. Bedienung und der gesetzlichen MwSt.)