Weihnachtliches 3-Gang-Menü *mit einem Hauptgang zur Wahl*

Suppe

* * *

1.) Putenbrustbraten ca. 40 €
mit Orangenrahmsauce, hausgemachten Apfelrotkohl und Kroketten

2.) Lachssteak ca. 40-45 €
auf Blattspinat mit Sauce béarnaise und Salzkartoffeln

3.) Halbe Flugente ca. 45-50 €
mit Orangenrahmsauce, hausgemachten Apfelrotkohl und Kroketten

4.) Schweinefiletmedaillons ca. 40-45 €
mit Champignons à la creme, gemischtem Gemüse und Kroketten

5.) Scheiben vom rosagebratenen Rinderrücken ca. 45-55 €
mit gemischtem Gemüse, Sauce béarnaise und Kroketten

6.) Hirschkalbskeule ca. 40-45 €
mit Waldpilzen in Wacholderrahmsauce, ½ mit Preiselbeeren gefüllter Pfirsich,
hausgemachten Apfelrotkohl und Kroketten

7.) Gänsekeule
in Majoranrahmsauce, einen gefüllten Bratapfel mit Marzipan, Mandeln und Rosinen,
hausgemachten Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

8.) Veganes Thai Curry, leicht pikant ca. 30-35 €
mit Brokkoli, Möhren, Zuckerschoten, Zucchini, frischer Ananas und Mango,
Weißkohl, Paprika, Bambus, frischem Kurkuma und Kokosmilch,
dazu eine Mischung aus Wild- und Basmati Reis *(enthält Palmöl)*

9.) Vegetarisches Sellerie Schnitzel ca. 35 €
mit Champignons à la creme, gemischten Gemüse und Salzkartoffeln

* * *

Dessert
Waldfrüchte mit Vanillemus in einem Bisquitkörbchen, mit Pistazie.
Getoppt wird das Dessert mit Mango-Passionsfrucht- und Schwarze Johannisbeere Sauce

Tellergerichte

Putenbraten mit Orangenrahmsauce, hausgemachten Apfelrotkohl und Kroketten ca.24,00 €

Lachsrückensteak auf Blattspinat mit Sauce béarnaise und Salzkartoffeln ca.26,00 €

Schweinefiletmedaillons mit Rahmsauce, gemischten Gemüse & Salzkartoffeln ca. 26,00 €

Bei Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.