



WEIHNACHTSMENÜ 1

I. Antipasto

Antipasto misto

(Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan • Vitello tonnato • Tomaten mit Mozzarella und Basilikum • Bruschetta • gebratene Paprika • Zucchinaler mit Parmesan • Flusskrebse in Honig-Senf-Sauce • gebratene Champignons • marinierter Kürbis • Rote Bete mit Schafskäse und Walnüssen)

II. Hauptgang - Wahlweise

Pasta: Focchi mit Birnen-Käse-Füllung in Taleggio-Sauce mit gerösteten Walnüssen

oder

Fleisch: Geschmorte Lammkeule mit Rosmarinjus, Rosmarinkartoffeln und winterlichem Ofengemüse

oder

Fisch: Gebratener Kabeljau mit Salbeibutter, Rosmarinkartoffeln und winterlichem Ofengemüse

III. Dessert

Weihnachtliches Dessertdreierlei

Mousse au Chocolat mit Orange • Panna cotta mit Zimtpflaumen • Spekulatius-Tiramisu

59,00 € p. P.



WEIHNACHTSMENÜ 2

I. Antipasto

Antipasto misto

(Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan • Vitello tonnato • Tomaten mit Mozzarella und Basilikum • Bruschetta • gebratene Paprika • Zucchini-terrine mit Parmesan • Flusskrebse in Honig-Senf-Sauce • gebratene Champignons • marinierter Kürbis • Rote Bete mit Schafskäse und Walnüssen)

II. Hauptgang - Wahlweise

Pasta: Spinat-Käse-Ravioli in Salbeibutter mit gerösteten Maronen

oder

Fleisch: Kalbsinvoltni mit Spinat-Käse-Füllung in Steinpilzrahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und winterlichem Ofengemüse

oder

Fisch: Gebratene Lachsschnitte an milder Orangen-Chili-Sauce mit Rosmarinkartoffeln und winterlichem Ofengemüse

III. Dessert

Weihnachtliches Dessertdreierlei

Mousse au Chocolat mit Orange • Panna cotta mit Zimtpflaumen • Spekulatius-Tiramisu

55,00 € p. P.



WEIHNACHTSMENÜ 3

I. Antipasto

Antipasto misto

(Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan • Vitello tonnato • Tomaten mit Mozzarella und Basilikum • Bruschetta • gebratene Paprika • Zucchini mit Parmesan • Flusskrebse in Honig-Senf-Sauce • gebratene Champignons • marinierter Kürbis • Rote Bete mit Schafskäse und Walnüssen)

II. Hauptgang - Wahlweise

Pasta: Taglierini mit frischem Trüffel in feiner Trüffelsauce

oder

Fleisch: Argentinisches Rumpsteak in Pfeffersauce, dazu Rosmarinkartoffeln und winterlichem Ofengemüse

oder

Fisch: Seeteufel-Medaillons an Safransauce mit Rosmarinkartoffeln und winterlichem Ofengemüse

III. Dessert

Weihnachtliches Dessertdreierlei

Mousse au Chocolat mit Orange • Panna cotta mit Zimtpflaumen • Spekulatius-Tiramisu

65,00 € p. P.



WEIHNACHTSMENÜ 4

I. Antipasto

Antipasto misto

(Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan • Vitello tonnato • Tomaten mit Mozzarella und Basilikum • Bruschetta • gebratene Paprika • Zucchini-terrine mit Parmesan • Flusskrebse in Honig-Senf-Sauce • gebratene Champignons • marinierter Kürbis • Rote Bete mit Schafskäse und Walnüssen)

II. Hauptgang - Wahlweise

Fleisch: Knusprige Gänsekeule oder Gänsebrust an kräftiger Gänsejus mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und warmem Marzipanapfel

oder

Vegetarisch: Kürbisrisotto mit gerösteten Walnüssen und Parmesan

oder

Fisch: Gebratene Lachsschnitte an Orangensauce mit Kartoffelpüree und Blattspinat

III. Dessert

Weihnachtliches Dessertdreierlei

Mousse au Chocolat mit Orange • Panna cotta mit Zimtpflaumen • Spekulatius-Tiramisu

69,00 € p. P.