

Menüvorschläge Winter/Weihnachten 2019

Menü *eins*

Feldsalat in Feigensenf-Dressing
Parmaschinken-Chips, gehobelter Parmesan und geröstete Pinienkerne

oder

Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl

Saftig geschmorte Gänsekeule mit Honig-Ingwer-Jus
Apfel-Rotkraut und Landbrotknödeln

oder

Zanderfilet im Kartoffel-Rösti gebraten auf Rahm-Spinat

oder

Orangen-Chicorée mit Oliven-Risotto

Gewürz-Orangen mit Topfenmousse

39 Euro pro Person

Menü *zwei*

Getrüffeltes Kalbstatar mit mariniertem Treviso Chicorée

Safran-Fisch-Suppe mit Muschel-Krapfen

Zart rosa gebratene Kalbshälfte auf Kalbsbäckle Ragout mit Sellerie-Püree

Mousse von der Valrhona Schokolade auf Ananas-Carpaccio

46 Euro pro Person

Menü *drei*

Dreierlei vom roten Thunfisch
Wasabi-Espuma und Mango-Linsen-Salat

Seeteufelfilet in Parmaschinken gebraten
Minestronegemüse und feine Nudeln

Rotwein-Pflaumen mit Schokokrümel und Bourbon Vanille Eiscreme

49 Euro pro Person

Oder Sie buchen eine unserer Pauschalen

70 Euro Pauschale inkl. 3 Gang Menü *** 80 Euro Pauschale inkl. 4 Gang Menü

inkl. Winzersekt zum Aperitif, Wasser, AfG, Wein Weiß und Rot, Bier, Kaffee und ein Schnäpschen