

WEIHNACHTSMENÜS 2022

VORSPEISEN ODER ZWISCHENGANG

Geräucherte Entenbrust Birnengel Granatapfeldressing Feldsalat	10,50
Hausgemachte Wildterrine Himbeer-Joghurt- Dressing Gebratener Chicorée	11,50
Variation von der geräucherten Forelle eingelegte Radieschen Meerrettichmousse Zitrone Sakura- Kresse	12,50
Garnele Lachs gebratener Lauch Rote Beete Püree	13,50
Gebackene Feige Mascarpone- Limettencreme Granatapfel Gel	9,50
Vorspeisensalat	6,00



SUPPEN

Pastinaken Cremesuppe gebackene Petersilie	6,00
Maronen Suppe Dattel Wan-Tan Petersilie	6,50
Ochsenschwanzconsommé Fleischeinlage	8,00
Weißer Tomatensuppe Kräutergrissini	6,50

HAUPTGERICHTE

Zartes bayrisches Hirschgulasch Apfel- Rotkraut Semmelknödel	22,50
Lammrücken Wirsing – Blätterteig Mantel Romanesco glasierte Maronen Quittenpüree Lila Kartoffeln	30,50
Rehbraten Gebratene Pastinaken Haselnuss Schupfnudeln	24,50
Geschmorte Schweinebacke Bratenjus Rosenkohl hausgemachte Kroketten	18,50
Gebratene Barbarie Entenbrust Orangen- Vanillesauce Spitzkohl Kartoffelgratin	26,50
Entenbraten Apfel- Rotkraut hausgemachte Spätzle	26,50
Rinderroulade gebratene Schwarzwurzel hausgemachte Spätzle	16,50
Geschmorte Kalbsbacke Bratenjus buntes Gemüse Selleriestampf hausgemachte Kroketten	24,50

VEGETARISCHE UND VEGANE HAUPTGERICHTE

Semmelknödel Waldpilzragout gebackene Petersilie	12,50
Pasta Kräuterseitlinge Konfierte Tomaten Zucchini Parmesanchips	13,50
Kichererbsencurry Tomate- Kokos- Mandel Sauce Reis Linsen Bartlinge 	13,00
Risotto Kräuterseitlinge Grünes Öl 	13,00

FISCHGERICHTE

Gedünstetes Skreifilet Honig - Senf Sauce Gemüsestreifen Kräuterkartoffeln	20,50
Gegrilltes Zanderfilet Kräuterkruste Gemüsebouquet Belugalinsen Weißwein Buttersauce	22,50

DESSERT


Hausgemachte Marillen – Quark - Knödel Zwetschgenröster	9,50
Spekulatiusmousse Zwetschgenröster Schokohippe	7,50
Lebkuchen Parfait Glühweinkirschen	7,50
Hausgemachte Schokopraline Kumquats Orangen- Sesam Tuiles	8,50
Maronenmousse Rotweingewürz- Birnen	8,50

Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns Ihre Weihnachtsfeier bei uns ausrichten zu dürfen. Sie können sich Ihr individuelles Menü aus diesen Vorschlägen zusammenstellen. Gerne vereinbaren wir ein persönliches Beratungsgespräch um zusätzliche Empfehlungen und Ihre Wünsche von der Essensauswahl zu berücksichtigen. Gerne kümmern wir uns auch um die entsprechende Weinempfehlung und besondere Dekorationsideen.

Bitte beachten Sie, unsere aktuelle Berechnung, Preisänderungen und Stornierungsbedingungen (AGB-§ 9) für Tisch und Veranstaltungsreservierungen, die wir gerne im Anhang dazulegen.

Familie Unglert mit Team

 = Vegan