



Weihnachten 2018:

Menü mittags:

Diese Vorspeise können Sie optional dazu bestellen!

Törtchen von ungestopfter Gänseleber und Brioche mit gepuffter Zartweizen und Vanilleapfel

14,50 €

Menü:

Kürbis Curryschaumsüppchen mit Flusskrebsschwänzen

Brust und Keule von der Ente

Apfelrotkohl / Kartoffelkloß / Mini Bratapfel

oder

Lammhüfte, rosa gebraten

Pinienkernkruste / Bohnenallerlei / Kartoffelkuchen

oder

Geschmortes Bäckchen vom Iberico Schwein

Erbse / Linse / Rosenkohl / Kartoffel

oder

„Unser Seeteufel Saltimbocca“

Tiroler Speck / Salbei / feines Ratatouille / Rosmarinkartoffel

Feines von der Haselnuss

Menüpreis inkl. Suppe, Hauptgericht und Dessert:

42,50 €

Änderungen behalten wir uns vor!



Weihnachten 2018

A la Carte abends:

Parfait von ungestopfter Gänseleber / Baumkuchen / Portweingelee / Vanilleapfel
14,00 €

Jakobsmuschel und Schweinebauch / Blumenkohl / Tomate / Chorizo / grüner Spargel
16,00 €

Kürbis Curryschaumsüppchen mit Flusskrebsschwänzen
9,50 €

Hauptgerichte:

Brust und Keule von der Ente
Apfelrotkohl / Kartoffelkloß / Mini Bratapfel
23,50 €

Lammhüfte, rosa gebraten
Pinienkernkruste / Bohnenallerlei / Kartoffelkuchen
25,50 €

Geschmortes Bäckchen vom Iberico Schwein
Erbse / Linse / Rosenkohl / Kartoffel
24,50 €

„Unser Seeteufel Saltimbocca“
Tiroler Speck / Salbei / feines Ratatouille / Rosmarinkartoffel
27,50 €

Dessert:

Dreierlei vom Kaffee
Törtchen / Creme Brûlée / Eis
9,50 €

Änderungen behalten wir uns vor!



Menü Weihnachten abends:

Parfait von ungestopfter Gänseleber

Baumkuchen / Portweingelee / Vanilleapfel

a la carte: 14,00 €

Kabeljaufilet

Rauchaal Salsa / Bohnenpüree / Ofentomate

a la carte: 15,00 €

Kalbsfilet

Portweinsauce / Blumenkohl / Spinat / Vanillekarotten / schwarzer Trüffel / Kartoffel

a la carte: 29,50 €

Dreierlei vom Kaffee

Cremerörtchen / Creme Brûlée / Eis

a la carte: 10,50 €

Menüpreis:

4 Gänge: 62,50 €

3 Gänge mit Kabeljau, Kalbsfilet, Dessert: 53,00

Änderungen behalten wir uns vor!



Weihnachten Büfett

Kalte Vorspeisen:

Leckereien vom Rauchfisch mit Dill Senf Sauce
Bunte Antipasti Variation mit marinierten und gefüllten Gemüse
Rosa gebratene und fein aufgeschnittene Rinderhuft mit Remouladensauce
Bunte Auswahl vom Hausgeflügel, Pasteten und Terrinen mit Lebermousse und Früchten garniert
Caprese Tomate und Mozzarella mit Basilikum
Feiner Zartweizensalat mit Kaninchen und Brunnenkresse
Salat vom Hokkaidokürbis und Apfel mit Ahornsirup
Bunter Quinoa Salat mit Muscheln, Staudensellerie, Fenchel und Oliven in feiner Kräutermarinade
Kartoffelsalat in feiner Dijonsenf Marinade und Minifrikadelle
Erlesene Käseauswahl mit Trauben, Feigen und Feigensenf
Brot und Butter

Suppe:

Kürbisschaumsüppchen mit Zimtroutons

Hauptgerichte:

Knuspriges von Ente und Gans
Ragout vom heimischen Reh mit Pilzen
Sous vide gegarte Kalbsbrust mit einer Estragon Senf Sauce / Krustenschinken vom Apfelschwein
Filet von der Eismeerforelle auf feinen Spinat

Apfelrotkohl, Wirsing, Spinat, Gemüse
Kartoffelklöße, Rosmarinkartoffeln, Spätzle

Dessert:

Weihnachtliches Dessertbüfett

44,50 €

Änderungen behalten wir uns vor!