

Feiertagsmenü 2021 – Preis pro Person 49,00€



ENTRÉE

Maronensüppchen mit Trüffelschaum

oder

Rinderkraftbrühe mit Kräuter-Croutons

VORSPEISE

Marinierter Wildkräutersalat

auf Rote-Bete-Carpaccio, mit Süßkartoffel-Chips & Mango-Chutney

oder

Hausgemachte Maultaschen

mit Kürbis-Spinat-Ziegenkäse-Füllung an Knoblauch-Salbei-Butter

HAUPTGANG

Sous-Vide gegartes Rinderfilet in grüner Pfeffer-Möhren-Kruste

serviert mit Herzoginkartoffeln, Bohnen im Speckmantel & kräftiger

Bratensauce

oder

Rehragout im Zwiebelnest

serviert mit hausgemachten Spätzlen, frischem Rotkohl &

Beerenkompott

oder

Gemüsestrudel im Blätterteigmantel

serviert mit Bulgur-Frikadellen im Zwiebelnest an weißer Knoblauch-

Kräuter-Sauce

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit, lassen Sie es sich schmecken!

Feiertagsmenü 2021 – Preis pro Person 49,00€



DESSERTS

Kürbis-Parfait

mit Rosmarin-Honig, Apfelsorbet & kross gebackenen Milchreis-Bällchen

oder

Quartett du Chocolat

Mousse, Soufflé, Praliné & Macaron, serviert an Balsamico-Kirschen

oder

Käseplatte

Eine Variation verschiedener Hart- & Weichkäse an frischen
Weintrauben

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit, lassen Sie es sich schmecken!