

Weihnachtsmenü

Ziegenkäse Crème Brûlée mit confierten Cherrytomaten
oder

Lachstartar auf einem Spinatspiegel an einem bunten
Salatbouquet

oder

Blattsalate mit Rohschinkencrostini und Haselnusspesto

Süßkartoffelsüppchen mit Limette und Brotsternchen
oder

Rinderbouillon mit Kräuterflädle

Gebratene Schweinefiletmedaillons an
Champignon – Cognacsauce, Spätzle und Gemüse
oder

Ricottaravioli auf Gemüsestreifen an Schnittlauchschaum und
Granatapfelkernen

oder

Doraden-Filets an Hummersauce, Kräuterkartoffeln und
Mandelbrokkoli

Kaffee – Panna Cotta mit marinierten Beeren
oder

Vanilleparfait mit Zwetschgenkompott und Mandelcrumble
oder

Pavlova mit Ananassalat und Passionsfruchtsorbet

Menüpreis 49 Euro pro Person
Ohne Suppe 45 Euro pro Person