
WEIHNACHTSMENÜ

3 Gang Menü

1.

Maronencremesuppe mit Chili-Schokotaler

Maishähnchen gebraten in Rosmarinjus auf Schmorgemüse und Karottenpüree
oder

Confierter Kabeljau mit Kartoffelschaum auf Bohnencassoulet

Crème Brûlée vom Lebkuchen mit Feigeneis

€ 34,00 pro Person

2.

Geschäumtes Rucolasüppchen mit Ziegenkäsepraline und Chorizochips

Confit de Canard in Orangenjus auf Apfelblaukraut und Kartoffelkrapfen
oder

Island Seelachs in feiner Pommery Senfsauce mit knusprigen Gemüsechips,
auf Blattspinat und gerösteten Pinienkernen

Crumble von der Schokolade mit cremigem Joghurteis und marinierten Trauben

€ 36,00 pro Person

3.

Cremesüppchen vom Butternut-Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen, Apfel und Vanille

Zartrosa gebratenes Rinderfilet in Portweinjus auf Schalottenconfit und Kartoffelgratin
oder

Mi-cuit vom Norwegischen Lachs mit gebackenen Kürbiswürfeln, Ingwer und Petersilienwurzelcreme r

Gâteau au Chocolat mit Basilikumsorbet

€ 43,00 pro Person

4.

Parmesansüppchen mit gebratenem Zanderfilet

Rosa gebratener Hirschrücken im Wirsingmantel mit glasierten Karotten und Kartoffelbaumkuchen
oder

St. Pierre in Süßholz Olivenöl pochiert mit Zitrusfruchtnage und Trevisano Nudelrolle

Luitpold Chapeau Surprise mit Weihnachtsaromen

€ 45,00 pro Person

WEIHNACHTSMENÜ

4 Gang Menü

1.

Carpaccio vom Hirsch mit Apfel-Selleriewürfel und Trüffel-Sesamvinaigrette

Maronencremesuppe mit geräuchertem Stör und Grissini

Tranche vom Entrecôte auf Schalottenconfit und Kartoffelgratin
oder

Zackenbarsch im Süßholz confiert mit lauwarmen Orangen-Radicchiosalat und Steckrübenpüree

Mousse au Chocolat verfeinert mit frischer Minze auf Kumquatsragout

€ 49,90 pro Person

2.

Gebratene Riesengarnelen auf Erbsencreme und Cox Apfel dazu sautierte Herbsttrompeten

Lauchcremesüppchen mit Avocadotartar und Lauchchips

Rosa gebratenes Roastbeef mit Schmorgemüse und cremigem Selleriepüree
oder

Kross gebratenes Zanderfilet mit Ingwerbohnen und Süßkartoffel-Korianderpüree

Topfenzimtknödel auf Zwetschgenröster

€ 55,00 pro Person

3.

Ziegenkäsestrudel mit Schalottenconfit an Wildkräutersalat im Kartoffeldressing

Maronencremesuppe mit geräuchertem Stör und Grissini

Fasanenbrust mit Entenleber gefüllt in Balsamicojus an glasierten Trauben dazu Grenaille Kartoffeln
oder

Seeteufelfilet auf Limonenrisotto und Pistaziencrumbke

Crème Brûlée vom Lebkuchen mit Feigeneis

€ 58,90 pro Person

WEIHNACHTSMENÜ

5 Gang Menü

Jakobsmuscheln auf Lachscarpaccio in Sesam-Limonenvinaigrette

Geflügel-Consommé mit Wurzelgemüse und Trüffelcroûtons

Filet vom Knurrhahn gespickt mit Ingwer auf Bohnencassoulet

Glühweinsorbet mit gebratenem Mandelcrumble

Lammkarree unter der Kräuterkruste auf Ratatouille und Grenaille Kartoffeln

€ 63,50 pro Person

Tartar vom Yellow fin Tuna dazu Wachtelei und Wildkräutersalat im Orangendressing

Geflügel-Consommé mit Wurzelgemüse und Trüffelcroûtons

Gedämpftes Seezungenfilet auf Rahmsauerkraut und Safranschaum

Glühweinsorbet mit gebratenem Mandelcrumble

Rinderfilet aus dem Simmental in Café de Paris-Butter auf Auberginentarte und sautierten Kräutersaitlingen

Kastanien-Crème Brûlée mit Kumquatsragout und Pflaumeneis

€ 66,90 pro Person

Allgemeine Informationen

- ❖ Unsere Menüs sind ab 12 Personen buchbar.
- ❖ Aus organisatorischen Gründen, müssen Vorspeise, Zwischengang und Dessert immer einheitlich sein.
- ❖ Selbstverständlich bieten wir gerne nach Absprache und genauer Personenzahl auch vegetarische Varianten zu dem von Ihnen gewählten Menü an.

Gerne erstellen wir Ihnen auch Ihr individuelles Menü ganz nach Ihren Wünschen und Vorlieben.
