



Weihnachtsmenü

1 Glas Chardonnay Sekt oder Alkoholfreier Prosecco

Crème brûlée vom Schönbacher Ziegenkäse
und Tartar vom Honauer Saibling an roter Zwiebelkonfitüre
an Blattsalaten in Dijonsenf-Vinaigrette und Baguette

Consommé double vom Weiderind
mit Steinpilzklöschen und Gemüsejulienne

Zartrosa gebratene Entenbrust mit Honig und Thymian verfeinert
an Orangen-Pfeffersauce
mit Apfelrotkohl und Kartoffelgratin

oder

Duett vom Hirsch
zartrosa gebratener Hirschrücken und Ragout
an Ginsauce mit gefülltem Rotkohlköpfchen und Semmelknödel
oder

Tranchen vom Schweinefilet und Roastbeef
in der Kräuter-Pfefferkruste an Lembergersauce
mit winterlichem Gemüse und Kartoffelgratin
oder

Soufflierte Honauer Lachsforelle an Safran-Kräutersauce
mit geschmorter Roter Bete und Kartoffelgratin
oder

Kürbismaultaschen an Basilikumsauce mit Parmesan
mit geschmorter Roter Bete und Süßkartoffelcrunch

Hausgemachtes Spekulatiusmousse
Parfait und Nougatpraline an marinierten Zwetschgen

4-Gang Menü Euro 66,90

3-Gang Menü Euro 59,90