

Weihnachtsmenü 2021

Vorspeisenvariation

Törtchen vom Rehfilet, Lachsroulade
Getrüffeltes Kalbsrücken, Geflügelleberpraline
Büsumer Krabbensalat, gebeizter Kabeljau

Geflügelkraftbrühe mit Ravioli, Pilze und Gemüse

oder

Rote Bete Suppe mit Meerrettich-Ricotta-Ravioli

Rotbarbenfilet auf Erbsenpüree und Gewürztomaten

oder

Gebackene Roulade von Steinbutt und Garnele
Grüner Spargel, Paprika und Kürbisrisotto

Hirschrücken mit Pilzen
Wirsingpraline, Schwarzwurzeln
Maronen-Kartoffelpüree im Baumkuchenmantel

oder

Knuspriger Gänsebraten
mit Beifussjus, Rotkohl, Maronen,
Bratapfel und Kartoffelknödel

Weihnachts-Nußecken mit Lebkuchenmousse
Granatapfeleis und Orangengelee

oder

Walnuss-Krokant Parfait und Törtchen von Quitten
und weißem Kaffee auf Ananascarpaccio

Menüpreise mittags

3-Gang-Menü

(Suppe / Hauptgang / Dessert)

€ 47,50 pro Person

3-Gang-Menü

(Vorspeise / Hauptgang / Dessert)

€ 55,50 pro Person

4-Gang-Menü

(Vorspeise / Suppe / Hauptgang / Dessert)

€ 59,00 pro Person

Menüpreise abends

4-Gang-Menü

(Vorspeise / Suppe / Hauptgang / Dessert)

€ 59,00 pro Person

5-Gang-Menü

(Vorspeise / Suppe / Zwischengang / Hauptgang / Dessert)

€ 69,00 pro Person