



## Weihnachtsmenü 2

### **Vorspeisen:**

- \*Augenkonfekt mit Ricotta-Dip*
- \*Hausgebackenes Zwiebelbaguette mit Kräuterschmalz*
- \*Junger Feldsalat mit Kartoffeldressing und Croutons*
- \*Kürbis-Ingwer-Cremesuppe mit Rosmarin*
- \*Hausgebeizter Lachs auf Dill-Sauerrahm-Gurkensalat*
- \*Rotkohlsalat mit dünn aufgeschnittener Putenbrust an Apfelwinaigrette*
- \*Kohlrabi-Birnen-Salat mit Walnüssen*
- \*Räucherforellenfilet und Kartoffelplätzchen*
- \*Crêpe gefüllt mit Basilikumcreme und Avocado*

### **Hauptgerichte:**

- \*Geschmorte Rinderrouladen in Rotweinsauce*
- \*Putenbraten mit kandierten Früchten in Bratenjus*
- \*Schnitzel von Kalbrücken mit Zitrone und Preiselbeeren*



## Weihnachtsmenü 2

### **Beilagen:**

- \*Kartoffelgratin*
- \*Rosmarinkartoffeln*
- \*Spätzle*
- \*Rotkohl*
- \*Rosenkohl*
- \*Brokkoli*
- \*Frische Buttermöhren*

### **Vegetarisch:**

- \*Gemüse-Curry mit Basmatireis*
- \*Gefüllte Auberginen mit Ratatouille und veganem Käse überbacken*

### **Dessert:**

- \*Zimt Panna Cotta*
- \*Spekulatius-Mousse*
- \*Cheesecake mit Orangensauce*

***\*Preis pro Person 30,00€ plus 19% MwSt.***

***\*Teller, Besteck und Geriorten 2,50€ pro Person plus 19% MwSt.***

***\*Anfahrt je nach Entfernung***