

WEIHNACHTSMENUE 2017

Geräuchertes Filet von der Spessart Forelle
auf Currylinsen mit Birne und Feldsalat

★

Apfel-Meerrettichschaumsüppchen
mit Urgetreide und schwarzen Nüssen

★

Filet von der Dorade auf Rahmspinat
mit gebratenen Buchenpilzen und Rotwein-Schalottenbutter

★

Brust von der Barbarie Ente, rosa gebraten,
auf Kürbiskompott mit Rosenkohllaub und Langpfeffersauce

★

Getrüffelter Brie de meaux
auf geröstetem Graubrot und Blattpetersilie

★

Kuchen und Eis vom Glühwein
mit Kakaobohnencreme und Clementinen

Menü 3-gängig 50 €

Menü 4-gängig 65 €

Menü 5-gängig 73 €

Menü 6-gängig 83 €

Änderungen vorbehalten

Unsere Vorspeisenalternative

Variation von bunter Bete mit Pumpernickel und Ziegenfrischkäse

Unsere Hauptgangalternative

Rücken vom Kabeljau

oder

Ochsenbackengulasch mit Gnocchi,
Rahmwirsing und Balsamicojus

KINDERMENUE 2017

Flädlesuppe

★

Streifen von der Poulardenbrust auf Tomatennudeln
mit Erbsen und Möhren

★

Mousse von der Kinderschokolade
mit Mandarine und Butterkekseis

23 €