

Weihnachtsmenue I

Kartoffel- Lauchsamtsüppchen
mit Sahnehaube

Ofenfrischer Gänsebraten
mit Rotkraut und Kloß, Bratapfel

Hausgemachter „Wiener Apfelstrudel“
auf Glühweinsabayon und Vanilleeis

28,90 €

Bitte bestellen Sie Ihr Menü mindestens 7 Tage im Voraus, damit wir alle benötigten Waren rechtzeitig erhalten. Kurzfristigere Termine auf Anfrage sind jedoch Menü möglich.

Wir bitten Sie bei der Menüauswahl, zu berücksichtigen das Sie immer nur **ein** Menü auswählen oder Ihr persönliches, individuelles Weihnachtsmenü zusammenstellen.
(Menü nur nach Rücksprache mit dem Küchenchef)

Weihnachtsmenue II

Kleiner Feldsalat mit
Speckstreifen und Crôutons

Getrüffeltes Steinpilzsüppchen
mit frischen Kräutern

Knuspriger Entenbraten auf Orangen-Majoranjus
mit Apfelrotkohl und Kloß

Wiener Quarknocken auf Zwetschgen-
Kompott mit Vanilleespuma

33,50 €

Bitte bestellen Sie Ihr Menü mindestens 7 Tage im Voraus, damit wir alle benötigten Waren rechtzeitig erhalten. Kurzfristigere Termine auf Anfrage je nach Menü möglich.

Wir bitten Sie bei der Menüauswahl, zu berücksichtigen das Sie immer nur **ein** Menü auswählen oder Ihr persönliches, individuelles Weihnachtsmenü zusammenstellen.
(Menü nur nach Rücksprache mit dem Küchenchef)

Weihnachtsmenue III

Geräuchertes Forellenfilet an Senf-Honig dressing
mit Bagger´s und Rapunzelsalat

Kürbiscremesüppchen vom Hokkaido
mit gerösteten Kürbiskernen

rosa gebratene Barbarie- Entenbrust
auf Balsamicospiegel mit Brokkoli
und hausgemachten Kartoffelkrapfen

Hausgemachtes Christstollenparfait
mit Zimt-Zwetschgen und Mandelsahne

38,90 €

Bitte bestellen Sie Ihr Menü mindestens 7 Tage im Voraus, damit wir alle benötigten Waren rechtzeitig erhalten. Kurzfristigere Termine auf Anfrage je nach Menü möglich.

Wir bitten Sie bei der Menüauswahl, zu berücksichtigen das Sie immer nur **ein** Menü auswählen oder Ihr persönliches, individuelles Weihnachtsmenü zusammenstellen.
(Menü nur nach Rücksprache mit dem Küchenchef)

Weihnachtsmenue IV

Gratinierter Ziegenkäse
im Speckmantel auf Cassisfeige

Doppelte Kraftbrühe
mit Trüffelklößchen und Sherry verfeinert

Riesengarnele auf Safranspiegel mit Wildem Reis
und Chilifäden

rosa gebratenes Kalbsfilet mit Steinpilzen
auf Berner Sauce, Butternudeln

Feine Crêpes mit Vanilleeis gefüllt
an Glühweinkirschen und caramelisierten
Orangenfilet

49,50 €

Bitte bestellen Sie Ihr Menü mindestens 7 Tage im Voraus, damit wir alle benötigten Waren rechtzeitig erhalten. Kurzfristigere Termine auf Anfrage je nach Menü möglich.

Wir bitten Sie bei der Menüauswahl, zu berücksichtigen das Sie immer nur **ein** Menü auswählen oder Ihr persönliches, individuelles Weihnachtsmenü zusammenstellen.
(Menü nur nach Rücksprache mit dem Küchenchef)

Liebe Gäste,

aus unserer

kleinen Weihnachtsmenüauswahl

suchen Sie sich bitte **1 Weihnachtsmenü** aus;

.....oder stellen sich Ihr

individuelles Weihnachtsmenü

nach Absprache mit unserem Küchenchef

selbst zusammen.

Vielen Dank!



