



## Menüvorschläge für Ihre Weihnachtsfeier

### Menü 1

Rinder-Consommé mit Markklößchen und Gemüsestreifen

4,60 €

\*\*\*

Geschmorte Schweinebäckchen auf Saisongemüse an Hausgemachten Spätzle

10,90 €

\*\*\*

Hausgemachte Apfelkühle auf Vanillesoße

5,50 €

**Menüpreis 19,50 €**

## Menü 2

Tomaten-Essenz mit Basilikumgrießklößchen

5,50 €

\*\*\*

Ofenfrische Gänsekeule mit glasierten Maronen auf Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

14,50 €

\*\*\*

Christstollenparfait mit beschwipsten Kirschen

5,50 €

**Menüpreis 23,50 €**

## Menü 3

Tranchen von der rosa gebratenen Entenbrust auf Feldsalat mit Beerendip

9,50 €

\*\*\*

Frischer im ganzen gebratener Bachsaibling mit Limettenschaum und Schwenkkartoffeln

16,50 €

\*\*\*

Bratapfel mit Marzipan-Nussfüllung auf Zimtschaum und Walnusseis

5,60 €

**Menüpreis 29,50 €**

## Menü 4

Lammfilet im Kräutermantel auf Ratatouillegemüse

10,50 €

\*\*\*

Waldpilzschaum mit Selleriestroh

4,90 €

\*\*\*

Rinderfilet im Speckwickel auf Balsamicojus mit Rosmarinkartoffeln

21,50 €

\*\*\*

Nocken von der Lebkuchencreme mit auf lauwarmen Pflaumenkompott

5,90 €

**Menüpreis 38,50 €**