

## **WEIHNACHTSMENÜ 1**

*(Für Gruppen von 6 bis 40 Personen)*

### Vorspeise

Lachscremesüppchen mit Anisschaum

### Zwischengang

Gebackener Chicoree mit Ziegenkäse gratiniert

### Hauptgang

Gedünsteter Heilbutt mit Zitronenbutter und Salbeikartoffeln

### Dessert

Feigen auf Honig- Mascaponecreme

Pro Person 23,80 €

## **WEIHNACHTSMENÜ 2**

*(Für Gruppen von 6 bis 40 Personen)*

### Vorspeise

Rinderconsommè mit Gemüseeinlage

### Zwischengang

Rote Beete im Bierteig auf Meerretichschaum

### Hauptgang

Gänsekeule auf Rot und Grünkohl mit Kartoffelkloß in  
Spekulatiussauce

### Dessert

Bratapfel mit Rosinen- Marzipanfüllung

Pro Person 28,50 €

## **WEIHNACHTSMENÜ 3**

*(Für Gruppen von 6 bis 40 Personen)*

### Vorspeise

Steinpilzschaumsüppchen mit Knoblauch Croutons

### Zwischengang

Wachtelkeulchen im Speckmantel mit Kaiserschoten Salat auf Apfel-Balsamico-Spiegel

### Hauptgang

Rosa gebratener Rehrücken auf Wirsingstroh mit Schupfnudeln an Portweinjus

### Dessert

Mandelparfait mit Nougatkern auf Waldbeerenspiegel

Pro Person 46,50 €