

Sie werden das **Menü für Ihre Weihnachtsfeier** lieben

Vorspeisen

Feldsalat in Walnussdressing
mit gebratenem Speck/Trauben und Kracherle

oder

Quiche vom karamellisierten Hokaidokürbis

oder

Lachsrollchen mit Avocado und Schmorgemüse

Suppen

Curry - Karotten - Kokos - Süppchen

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl

4,50 Euro zusätzlich zum Preis für 3 Gänge

Hauptgänge

Vegetarisch

Kürbislasagne

auf Tomatenmangold in Kokoscreme

3-Gänge Menü 19,50 Euro

oder

Kräutersaitlinge

in Lauchgemüse a la Creme

mit Parmesanrisotto

3-Gänge Menü 20,00 Euro

oder

Geschmortes von Auberginen und Zucchini
an Minztomatensalat und Couscous (vegan & Glutenfrei)

3-Gänge Menü 20,00 Euro

Fleischeslust

Pouardenbrust auf Kürbis-Karottengemüse mit Kartoffelgratin

3-Gänge Menü 22,80 Euro

oder

In Rotwein geschmortes Schweinebäckle mit glaciertem Kürbis
und Kartoffel - Artischocken -Püree

3-Gänge Menü 23,50 Euro

oder

Wildragout mit Rotkohl und hausgemachten Spätzle

3-Gänge Menü 24,80 Euro

oder

Niedergegarter Kalbstafelspitz in Weißburgundersauce
dazu geschmortes Gemüse und hausgemachte Bandnudeln

3-Gänge Menü 28,80 Euro

Sie werden das **Menü für Ihre Weihnachtsfeier** lieben

Hauptgänge Fisch

Gebratenes Schollenfilet
in Riesling Buttersauce mit frischem Mangoldgemüse
und hausgemachten Tagliatelle
3-Gänge Menü 23,50 Euro

oder

Auf der Haut gebratenes Doradenfilet
mit konfierten Kirschtomaten & Zitronenrisotto
3-Gänge Menü 23,80 Euro

oder

Lachssteak vom Grill
mit karamellisiertem Kürbis & Rosmarin - Kartoffel - Ecken
3-Gänge Menü 24,80 Euro

Süßes Finale

Lauwarmes Apfelküchle
aus Rolands Backstube mit Vanilleeis

oder

Vanilleeis mit heißen Himbeeren/lauwarmer Schokoladensauce

oder

Apfel - Birnencrumble
mit Mövenpickeis ihrer Wahl

oder

Süßes Finale an der Eisbar

(2 Sorten ihrer Wahl in der Waffel mit Schokoperlen und Gummibärchen)