WEIHNACHTEN IM HERRENHAUS
AM 25. & 26. DEZEMBER

Suppe

Kräftige Wildconsommé mit Fleischklößchen, Eierstich und Gemüsestreifen **7.00**

Meerrettichschaumsüppchen mit Selleriestroh und Saiblingschmand **7.50**

Vorspeise

Geräucherte Entenbrust mit knackigem Feldsalat, Orangen – Granatapfelchutney und gerösteten Pinienkernen **14.50**

Würzige Trüffelpastete mit buntem Wintersalat, eingelegten Portweinfeigen und Cassis – Preiselbeermark **15.50**

Hauptgerichte

Knusprig gebratene Ente mit Orangensoße, Gewürzrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen **18.50**

Geschmorte Rehkeule mit Pfeffersoße, cremigem Orangenwirsing und in Butterschmalz gebratenen Schupfnudeln **20.50**

Gebratene Lachsschnitte im Kräutermantel mit Champagner – Dillschaum auf Blattspinat mit Safranreis **20.50**

Fenchel – Romanescopasta mit pikantem Möhrenpesto und Fetaflocken **16.50**

Dessert

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Nougatkern, marinierten Rumfrüchten und Zimtparfait **9.50**

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und hausgemachtem Marzipanparfait **8.50**

DIE WEIHNACHTSKLASSIKER IM MENÜ
(25.+26.12.2017)

Kräftige Wildconsommé
mit Fleischklößchen,
Eierstich und Gemüsestreifen

Knusprig gebratene Ente
mit Orangensoße,
Gewürzrotkohl
und hausgemachten Kartoffelklößen

Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Nougatkern,
marinierten Rumfrüchten
und Zimtparfait

Preis 32,00€