



## DIE WEIHNACHTSMENÜS 2020

Alle Menüs können mit einer

### KÄSEVARIATION MIT WARMEN NUSSBROT

zu € 9,40 erweitert werden!

### MENÜ I

**Gebackener Weihnachtskarpfen** vom Gut Dornau

Kartoffel-Vogelersalat <sup>ACDGLMO</sup>

\*\*\*

**Gebratene ausgelöste Hühnerkeule**

Orangen | Kapern | Oliven | Chili | cremiger Polenta <sup>GLO</sup>

\*\*\*

**Birnentiramisu** mit Nougat

Vahlrona Kakao | Haselnusseis <sup>ACFGHO</sup>

Euro 47,--

## MENÜ II

**Salat von jungem Spinat** | Rote Rüben

Chicorée | Avocado | Walnüsse | Orangen | Parmesanchips  
& Balsam Weinessig vom Gölles <sup>GHO</sup>

\*\*\*

**Wolfsbarschfilet** | gebratener Karfiol | Karfiolcreme

Belugalinsen | knusprige Kartoffeln <sup>ADGLO</sup>

\*\*\*

**Profiteroles** gefüllt mit Schokoladen- Lebkuchenmousse

Vahlrona Schokoladensauce | Bananen | Vanilleeis <sup>ACFGHO</sup>

Euro 48,--

## MENÜ III

**Gebeiztes Schottisches Lachsfilet** „Lable Rouge“

Senfkaviar | Gurke | Kresse <sup>DLOM</sup>

\*\*\*

**Gebratene Maispouardenbrust** gefüllt mit getrüffeltem Selleriepüree

Perlgraupen- Pilzrisotto <sup>AGLO</sup>

\*\*\*

**Pistazien Panna cotta** | Zitrusfrüchteragout <sup>ACFGHO</sup>

Euro 49,--

## MENÜ IV

### Zweierlei vom Thunfischfilet (gebraten & Tartar)

Avocado | Kapernblätter | Sprossen <sup>ADFGLMNO</sup>

\*\*\*

### Geschmortes Kalbsvögel

Kartoffel- Salbeistreusel | Polenta <sup>AGLMO</sup>

\*\*\*

### Weihnachtliche „Dessertvariationen“ <sup>ACFGHO</sup>

Euro 52,--

## MENÜ V

### Wolfsbarschfilet schonend in Zitronenöl gegart

Erbsencreme | zweierlei marinierte Erbsen | Erbsensprossen <sup>DLO</sup>

\*\*\*

### Rindsbeiried vom Grill

gebratene Pilzpolentawürfel | gegrillte Zucchini <sup>AGLO</sup>

\*\*\*

### Schokoladen- Kokosnussmousse

Ananasragout | Granatapfel <sup>ACFGHO</sup>

Euro 52,--

## MENÜ VI

### Antipasti misto

Gemischte italienische Vorspeisen <sup>ABCDGHLMR</sup>O

\*\*\*

### Radicchio Tortelloni

Radicchio „Treviso“ | Apfel | geräucherter Ricotta <sup>ADGLO</sup>

\*\*\*

### Gebratenes Doradenfilet

Oliven | Kapern | Fenchel-Tomatengemüse <sup>ADGLO</sup>

\*\*\*

### Weißes Schokoladen- Kaffeemousse

Schokoladenbisquit | Vanilleeis | Espresso <sup>ACFGHO</sup>

Euro 68,--

## MENÜ VII

### Steinbuttfilet

Paprika-Chilimarmelade | Limette | Quinoa-Kohlrabi mariniert <sup>ADLO</sup>

\*\*\*

### Petersilienwurzelcremesuppe

mit Pilzragout <sup>AGFLO</sup>

\*\*\*

### Kalbrückensteak vom Grill

knuspriger Prosciutto | Rucola | Kartoffel-Lauchpüree <sup>GLO</sup>

\*\*\*

### Bananensplit einmal anders....

Schokolade | Banane | Mascarponecreme | Vanilleeis | Hippenchunch <sup>ACFGHO</sup>

Euro 67,--

## MENÜ VIII

### **Gebratene Garnelen**

Zitrone | Peperonata | Crème von Roten Linsen | Curry <sup>B G L O</sup>

\*\*\*

### **Getrüffeltes Sellerierisotto**

Gehobelte Champignons <sup>G L O</sup>

\*\*\*

### **Rinderfiletscheiben vom Grill | Barolosauce**

Rucola | Parmesanchips | Kartoffel- Olivenpüree <sup>G L O</sup>

\*\*\*

### **Weihnachtliche „Dessertvariation“ <sup>A C F G H O</sup>**

Euro 69,--