

Menü I

Küchenguß

Hirschschinken

mit Schwarztee- Pflaumen- Gel und Blattsalaten

Filet vom jungen Landschwein

mit Glühweinschalotten, Kartoffelstrudel und Brokkoli

Lebkuchenparfait

mit Zitronenfrüchten und Mandelhippe

44,00 € pro Person

Menü II

Küchenguß

Duett vom Saibling

mit Apfel- Meerrettich-Mousse und winterlichen Salaten

Kraftbrühe

mit Gewürzrouladen und Gemüsestreifen

Ente vom Grill

mit Serviettenknödel, Bratapfel und Blaukraut

Weißes Schokoladen- Zitronenmousse

mit eingelegten Rumbeeren und Kokosgebäck

55,00 € pro Person

Menü III

Küchengruß

Geräucherte Entenbrust
mit Feldsalat und Preiselbeeren

Lauchcreme
mit Lachsforellenklößchen

Rehnüsschen
mit Wachholderrahmsauce, Spätzle und Wirsinggemüse

Weihnachtliche Desservariation

58,50 € pro Person