

UNSER WEIHNACHTSMENÜ

GRUSS AUS DER KÜCHE

Steinpilzconsommé

Mit Pfannkuchenstreifen

HAUPTGANG ZUR WAHL

*Geschmorte Barberie Entenkeule mit
kräftiger Rotweinsauce oder*

*Rinderrouladen in dunkler
Bratenjus oder*

*Arktischer Saibling auf Julienne Gemüse
mit Champagner Safran Velouté oder*

*Veggie Wellington mit Spinat,
buntem Gemüse, Nüssen und
Glühweinsauce*

Dazu servieren wir Ihnen Kroketten,
Kartoffelpüree, buntes Gemüse, Rotkohl
und Feldsalat mit Joghurtdressing zum
Teilen.

DESSERT

*Zimtsternchen Mousse mit Äpfeln in
Sauternes*

MENÜPREIS 45 €

