

Weihnachts Menue No. 1

Suppe

Champignonsuppe



Vorspeise

Pastrami Röllchen

Mailändersalat mit Mozzarella Kugeln

Lachs geräuchert

Shrimpscocktail



Salat

frischer Feldsalat mit Croutons



Warme Gerichte

Argentinisches Rinderfilet an Morchelrahm

Entenbrustfilet an Orangenjus

Waldpilzragout

Kartoffelknödel und Spätzle



Salat

Lebkuchen Mousse

Und rote Grütze mit Vanillesauce

ab **39,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Weihnachts Menue No. 2

Vorspeise

Gebeizter Lachs,
Odenwälder Räucherforelle,
Parma Schinken mit Melone
Spargelröllchen
gefüllte Eier



Salat

Verschiedene Blattsalate mit Joghurtdressing, Vinegrettes^{5,8}
und gehackten Walnüssen



Hauptgerichte

Gegrillte Schweinelende mit Kräuterseiblinge in Rahm
Gebratenen Gänsekeule mit Bratapfel und Gänsejus
Lachsfilet auf Blattspinat an Rieslingsauce
Spätzle, Wilder Reis und Knödel
Broccoli an Mandelbutter
Apfel -Rotkohl



Dessert

Tiramisu⁹ und Mousse au Chocolate



Baguettes

ab **39,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Weihnachts Menue No. 3

Suppe

Kürbis-Ingwer Suppe



Anti Pasti

Gefüllte Peperonis, Oliven⁶, marinierte Champignons,
gegrillter Paprika, getrocknete Tomaten,
Tomaten-Mozzarella und frischer Basilikum
Garnelen in Knoblauch



Hauptgericht

gegrillte Hähnchenbrust an Mango Chillisauce
Kalbsbraten mit Pfifferlinge
gebratenes Lachsfilet an Zitronensauce



Gemüseplatte



Kartoffelgratin, Schupfnudel und Spätzle



Dessert

Mandel- Zimt Mousse Amaretto Mascapone

ab **39,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)