

Weihnachts- und Sylvestermenüs 2024

Menü 1

Suppe à la chef

Frischer Marktsalat mit wechselnder Rohkost

*Schnitzel aus dem Schweinelachs mit Champignon-Rahm-Soße
dazu frittierte Kartoffelbeilagen*

Dessert nach Art des Hauses

38,90 €

Menü 2

Suppe à la chef

Frischer Marktsalat mit wechselnder Rohkost

*Putenschnitzel aus der Brust mit Preiselbeer-Rahm-Soße
dazu frittierte Kartoffelbeilagen*

Dessert nach Art des Hauses

39,90 €

Menü 3

Suppe à la chef

Frischer Marktsalat mit wechselnder Rohkost

*Schweinemedailons an Cognac-Amazonas Pfeffer-Soße
dazu frittierte Kartoffelbeilagen*

Dessert nach Art des Hauses

44,90 €

Menü 4

Suppe à la chef

Frischer Marktsalat mit wechselnder Rohkost

*Rumpsteak „Gran Asado“ unter sauce béarnaise
dazu frittierte Kartoffelbeilagen*

Dessert nach Art des Hauses

47,90 €

Menü 5

Suppe à la chef

Frischer Marktsalat mit wechselnder Rohkost

*Lammlachse „Grass Fed“ an Rotwein-Rosmarin-Jus
dazu Eierspätzle*

Dessert nach Art des Hauses

50,90 €

Menü 6

Suppe à la chef

Frischer Marktsalat mit wechselnder Rohkost

*Goldbarschfilets in Weißwein-Hummer-Soße gegart
dazu Curryreis*

Dessert nach Art des Hauses

48,90 €

Menü 7

(vegetarisch, auch vegan möglich)

Suppe à la chef

Frischer Marktsalat mit wechselnder Rohkost

*Duett von Gemüseschnitzel und Kartoffelpuffer unter der Haube
von gebratenen Knoblauch-Champignons und Grana Padano
dazu frittierte Kartoffelbeilagen*

Dessert nach Art des Hauses

39,90 €