

Unsere Menüs für den 25., 26. und 27. Dezember 2017, mittags und abends

Menü I

Feldsalat mit Kartoffeldressing, dazu ein Quark Blini und gebratener Speck
(Vegetarisch ohne Speck)

und / oder

Fischsuppe mit Safran und Pernod und Einlage

Gebratene Gänseleber auf einem hausgemachten Brioche,
dazu Traminer Gelee von Spitalkellerei Traminer

Knusprige, bayrische Weihnachtsgans mit Feigenrotkraut
und Kartoffelknödeln sowie glasierten Maroni
oder

Filet vom Heilbutt und Gamba, beides gebraten,
auf geschmorten Fenchel Gemüse,
dazu roter Reis aus der Camargue und eine Sauerampfer Sauce
oder

Hausgemachte Gnocchi mit marktfrischen Pilzen
und Paprika-Vanillegemüse sowie einer Weinbutter

Mandeleiskrapfen auf einer weißen Zimtsauce
und /oder

Käseteller von 3 Sorten **Bio-Käse**
mit hausgemachtem Fruchtebrot und Tessiner Früchtesenf

Als 3-Gang-Menü	€ 41,--
Als 4-Gang-Menü	€ 49,--
Als 5-Gang-Menü	€ 58,--
Als 6-Gang-Menü	€ 65,--

Mit vegetarischem Hauptgang reduziert sich der Menüpreis um 5,-- €

Wegen Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte mit unserem Service

Wählen Sie zu allen Menüs unsere Weinbegleitung



Unsere Menüs für den 25., 26. und 27. Dezember 2017, mittags und abends

Menü II

Bunter Salat mit Himbeer Dressing,
dazu eine Terrine von Beete und Petersilienwurzel
sowie ein hausgemachtes Quittengelee
und / oder

Limonenschaumsuppe mit gebratenem Schinken

Carpaccio von Kohlrabi
mit einem Pinienkern-Minz-Salat

Goulasch vom Billafinger Wasserbüffel
mit Mandeln und Dörrobst,
dazu Kartoffelgratin, glasierte Zwetschgen und ein Gemüsestrudel
oder

Im Weißweinsud pochiertes Saiblings Filet
auf einem Mandel-Pastinaken-Gemüse
mit hausgemachten Nudeln und Basilikumsauce

oder

Mit **Bio-Ziegenkäse** und Thymian
gefüllter Buchweizen Pfannkuchen,
dazu Aceto Kirschen und eine Kräuterbutter

Schokoladen Trilogie mit Parfait, Kuchen und Mousse,
dazu ein hausgemachtes Vanillesorbet
und / oder

Käseteller von 3 Sorten **Bio-Käse**
mit hausgemachtem Früchtebrot und Feigensenf

Als 3-Gang-Menü € 41,--

Als 4-Gang-Menü € 49,--

Als 5-Gang-Menü € 58,--

Als 6-Gang-Menü € 65,--

Mit vegetarischem Hauptgang reduziert sich der Menüpreis um 5,-- €

Wegen Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte mit unserem Service

Wählen Sie zu allen Menüs unsere Weinbegleitung



Unsere Menüs für den 25., 26. und 27. Dezember 2017, mittags und abends

Menü nur für unsere kleinen Gäste

Kleiner bunter Salat

oder

Klare Brühe mit Grießklößchen

Kleine Portion von der Gans
mit Rotkraut, Knödel und Bratensoße

oder

Gebratenes Zanderfilet mit Karotte,
hausgemachten Nudeln und heller Soße

oder

Hausgemachte Nudeln
mit Bratensoße, Parmesan nach Wahl

1 Kugel Eis nach Wahl

Als 3-Gang-Menü mit Gans oder Zander € 14,--

Als 3-Gang-Menü mit Nudeln € 11,--

