



WIEHNACHTKOORT

WEIHNACHTSKARTE

24 - 26. DEZEMBER 2017
11 - 22 UHR

MENÜ - 1 -

Marinierter Feldsalat

Ziegenkäse und eingelegte Äpfel aus dem Alten Land

Maronencremesuppe

Basedaler Katenschinken und Honig

Pilzgraupenrisotto

Trüffelschaum, 60 °C Landei und gehobelter Nordseekäse

Hirschrücken

Preiselbeerjus, Hamburger Rundstück-Knödel und Rahmschwarzwurzeln

Geflämmte Kaffeecreme

5-Gang-Menü - € 68,00

4-Gang-Menü - € 56,00

(ohne Pilzgraupenrisotto)

Inkl. Wasser und Kaffee

MENÜ - 2 -

Kartoffelrösti

Wildkräutersalat und Schnittlauchcreme

Blumenkohlsuppe

mit Thymian Croutons

Gebratene Wachtelbrust

Wacholderschaum, eingelegter Spitzkohl und Selleriepüree

Wolfsbarsch

Anisschaum, Schichtkartoffel, Rote Bete-Püree und marinierte Ringelbete

Schokoladen-Sanddorn-Riegel

Zwetschgensorbet und Lebkuchenerde

5-Gang-Menü - € 58,00

4-Gang-Menü - € 45,00

(ohne gebratene Wachtelbrust)

Inkl. Wasser und Kaffee

VÖRDEEM - VORSPEISEN-

Marinierter Feldsalat

Ziegenkäse und eingelegte Äpfel aus dem Alten Land

€ 8,50

Kartoffelrösti

Wildkräutersalat und Schnittlauchcreme

€ 6,50

SUPPEN -SUPP-

Maronencremesuppe

Basedaler Katenschinken und Honig

€ 8,50

Blumenkohlsuppe

mit Thymian Croutons

€ 7,50

MIDDENINNE -HAUPTGÄNGE-

Hirschrücken

Preiselbeerjus, Hamburger Rundstück-Knödel und Rahmschwarzwurzeln

€ 32,50

Wolfsbarsch

Anisschaum, Schichtkartoffel, Rote Bete-Püree und marinierte Ringelbete

€ 23,50

Pilzgraupenrisotto

Trüffelschaum, 60 °C Landei und gehobelter Nordseekäse

€ 19,50

DORNACH -DESSERT-

Geflämmte Kaffeecreme

€ 7,50

Schokoladen-Sanddorn-Riegel

Zwetschgensorbet und Lebkuchenerde

€ 8,50
