



Weihnachtsmenü an Heilig Abend

Amuse Bouche

* * * *

Wachtelgalantine an Apfel-Honigsalat
mit glasierten Feigen

* * * *

Wildessenz mit altem Sherry
und Chesterstange

* * * *

Knusprige Ente aus dem Rohr mit Zimtrotkraut
und gebratenen Apfel-Serviettenknödel

oder

Seesaibling im Strudelblatt
auf Dillrahmgurken mit Butterkartoffeln

oder

Vegetarisches-Hauptgericht

Geschmolzene Ravioli von Steinpilzen
mit Kirschtomatenconfit und Knödelsoufflée

* * * *

Spekulatiusparfait
mit hausgemachten Rumtopf

oder

Käse vom Buffet

Menü Euro 48,00

Kindermenü

Rinderkraftbrühe mit Flädle

* * * *

Wiener Backhendl mit Kroketten

* * * *

Eisbüffet mit Himbeer und Schokosauce

Kindermenü Euro 22,00



Weihnachtsmenü am 25.12.2014

Amuse
Ricotta-Spinat-Kuchen

* * * *

Steinpilzsuppe
unter der Blätterteighaube

* * * *

Geschmolzener Hummerravioli
auf Seealgensalat

* * * *

Quittensorbet

* * * *

Rinderfilet auf Rotweinschalotten
mit Mandelbrokkoli und Gratin-Daphinoise
oder

Vegetarisches-Hauptgericht

Du Puy Linseneintopf
mit Kartoffeln und Frischkäsenockerl

* * * *

oder
Eis vom Buffet
oder
Käse vom Buffet

Menü Euro 48,00



Silvestermenü für den 31.12.2014

Amuse Bouche

* * * *

Falsche Prinzregententorte
vom Maishähnchenmousse

* * * *

Seeteufelmedaillons
Auf Vitelotte-Kartoffel

* * * *

Sorbet von der Williamsbirne mit Valrhonablättchen

* * * *

Kalbsfilet im Brickmantelsäckchen
mit buntem Gemüsetörtchen und Kräuterschupfnudeln

oder

Duett vom Hirschkalb
mit Maronenpüree, Zuckerschoten und Steinpilzen

oder

Vegetarisches-Hauptgericht

Gratinierte Ricotta-Spinat-Canelloni
auf Tomaten-Gemüse-Bolognese

* * * *

Geeister Regenbogen von tropischen Früchten
mit weißem Mocca-Eis

* * * *

Ziegenkäse mit Kräutern gratiniert
An Artischocken und Ruccola im Traubenkernöl

Menü Euro 69,00