

Weihnachtsmenüvorschläge 2019

Weihnachtsmenü Nr. 1 ab 10 Personen

Winterlicher Salat mit Himbeerdressing
und gerösteten Körnern

Creemesüppchen von der Petersilienwurzel
mit Buttercroutons

Knusprige Entenbrust aus dem Backofen
in Beifußsoße mit Apfelrotkraut
und Coburger Klößen
oder
Gebratenes Zanderfilet
mit Piment d' Espelette Soße, gegrillten Zucchini,
Kirschtomaten und Kürbispüree

Schokoladenküchlein mit Rotweinzwetschgen,
Lebkuchenmousse, Gewürzeis und Vanilleschaum

Menü komplett 39,00
Menü ohne winterlichen Salat 36,00

Weihnachtsmenü Nr. 2 ab 10 Personen

Feldsalat mit Kartoffeldressing,
Walnüssen und Speckcroutons

Fränkisches Maronenschaumsüppchen
mit Zimtcroustons

Geschmorte fränkische Rehkeule in Wacholderrahmsoße
mit Apfelrotkraut, Preiselbeeren und Coburger Klößen
oder

Gegrilltes Doradenfilet mit Safransoße,
Blumenkohl, Pimentos de Patron und Pastinakenpüree

Tonkabohneneisparfait mit glacierten Birnen
und Mandelsoße

Menü komplett 40,00
Menüpreis ohne Feldsalat 37,00

Weihnachtsmenü Nr. 3
ab 10 Personen

Rindercarpaccio mit Feigenchutney,
Ruccola, Parmesan, Pinienkernen und Kernöl

Schwarzwurzelrahmsüppchen
mit Buttercroutons und roter Kresse

Gänsebrust aus dem Backofen
mit Beifußsoße, Apfelrotkraut
Serviettenknödel und Coburger Klößen
oder
Gebratenes Saiblingsfilet auf Selleriepüree
mit venezianischer Soße, Grillgemüse und Kartoffelstroh

Lebkucheneisparfait auf Punschsoße
mit Schokoladenmousse, Brownie, Baiser
und Vanilleschaum

Menüpreis pro Person 45,00
Menüpreis ohne Vorspeise 36,00

Weihnachtsmenü Nr. 4
ab 10 Personen

Gebratene Wachtelbrust auf Waldorfsalat
mit marinierten Pilzen, Kräuterschaum
und Wachtelei

Kürbisrahmsüppchen mit Ingwer und Tandoori
und Blätterteigstange

Rinderfilet am Stück gebraten
mit Kräutersoße, jungen Karotten, Romanesco
und gebratenen Drillingen
oder
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Riesengarnelen auf Parmesansoße,
feinem Ratatouille und Weißbrotchip

Rotes Kakaoeisparfait mit Zimtmousse, Tonkabohnenespuma
Brombeergel, Krokantchip und Himbeeren

Menüpreis pro Person 53,00 Euro
Menüpreis ohne Vorspeise 46,00 Euro