

# Weihnachtsmenüvorschläge 2021

## Weihnachtsmenü Nr. 1 ab 10 Personen

Winterlicher Salat mit Himbeerdressing  
und gerösteten Körnern

\*\*\*

Cremesüppchen 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