

Speisenauswahl zum Advent

Reservierung erforderlich!!!



*** Gruß aus der Küche ***

1. Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz mit Fleisch - -und Gemüseeinlage
Ei und einem Schuss Sherry verfeinert

2. Lauch-Rahmsüppchen mit aromatischem Steinpilz, Gemüsestreifen
und Rahm verfeinert , kl. Bretzel

* * * * *

einen kl. Salatteller der Jahreszeit --- vorab

3.. Schnitzelmedaillons mit Rahmsoße,
dazu gefüllte Grilltomate,- überbacken

4. Schweinefiletscheiben an Champignonrahm mit getrockneten Tomaten

5. Fischfeingericht mit Fischfilet a la Seezunge ,Zander, Garnele verfeinert
mit Estragon in heller Riesling-Soße, dazu Butterreis

6. „Advents-Schmaus“ Wild- u. Entenbraten, Schweinefilet, Würstel an
Portweinsoße, Röstzwiebeln

7. Pouladenbrust -natur- gebraten, gefüllt mit Räucherlachs/Blattspinat an
Vermouth-rahm,

*** Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen ***
eine Kartoffelbeilage, Gemüse der Saison

8. Advents-Schokoladenmousse auf Cassis-soße und fr. Früchten dekoriert,
Nuss-Eis, Sahnetupfer, Gebäck

9. Apfelstrudel-Pfannkuchlein vom Weihnachtsmarkt, dazu cremiges Eis-Parfait,
warne Vanillesoße fr. Früchten dekoriert, Sahnetupfer

10. Überraschungs- Dessert des Tages

Dessert vorab ggf. mitbestellen-----