MENÜ FÜR DIE WEIHNACHTSFEIERTAGE

€ 55,–
pro Person

Brotgedeck mit Meersalzbutter & hausgemachtem Rosmarin-Griebenschmalz

*

Feldsalat mit Kartoffeldressing und gebratenem Guancialespeck

– wahlweise –

Feine Pilzcremesuppe mit Steinpilzravioli und Espuma

*

Ofenfrische ½ Ente mit feiner Orangensoße und glasierten Sauerkirschen,
Apfelblaukraut und hausgemachter Kartoffelknödel

– wahlweise –

Zartes Kalbsbäckchen im eigenen Saft geschmort,
Gemüse vom Wochenmarkt und hausgemachte Spätzle

– wahlweise –

Frisches Zanderfilet auf der Hautseite gebraten mit zweierlei Soßen,
Gemüse vom Wochenmarkt und Petersilien-Risotto

– wahlweise vegetarisch –

Dreierlei mit frischen Kräutern sous vide gegarte Bete,
Buttermilch-Espuma, Buchweizengranola und Kartoffelstampf

*

Hausgemachte Mousse au Chocolat mit frischen Beeren

– wahlweise –

Auswahl an Käse mit hausgemachtem Mango-Chutney und Trauben

Zur Sonne
Hotel und Gasthaus