

WEIHNACHTEN 2019

MENÜ 1

Terrine vom Wild mit geröstetem Brioche, Zwetschgen Chutney und kleiner Salat
(mit „Biedermaier Sträußchen“)

Cremige Maronensuppe mit Trüffel aromatisiert

Geschmorte Keule von der Freiland Gans mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen

Törtchen von der Valrhona Schokolade mit Baumkuchen und Tonkabohneneis

MENÜ 2

Hausgebeizter Gewürzlachs mit Apfel-Selleriesalat, süß-saurem Kürbis und Honig-Dillmarinade

Consommé vom heimischen Wild mit Ravioli und Gemüse

Im Ganzen gebratenes Roastbeef mit cremigen Schwarzwurzeln und Semmelknödeln

Rotweinparfait mit Spekulatius und eingelegten Gewürz-Birnen

MENÜ 3

Badischer Feldsalat mit Kartoffeldressing, Nüssen und hausgemachten Wollschweinschinken

Kürbiscremesuppe mit Tandoori und gerösteten Kernen

Rosa gebratene Rehkeule aus heimischen Wäldern auf cremigen Waldpilzen mit Spätzle und Mandel-Brokkoli

warmer Baba au Rum mit Kirschen und Vanilleeis

VEGETARISCHES MENÜ

buntes Rübengemüse mit gratiniertem Ziegenkäse, Walnüssen und Honig

Petersilienwurzelsuppe mit Grießklößchen

Kürbis- Ricotta Gnocchi mit geschmortem Hokkaido Kürbis, Spitzkohl und gerösteten Kernen

Törtchen von der Valrhona Schokolade mit Baumkuchen und Tonkabohneneis

ZUSÄTZLICH BIETEN WIR ALS ALTERNATIVE FOLGENDES AN:

Gemischter Salatteller

Kinderkarte

Käseteller „Hotel Ritter Durbach“