

# Weihnachtsmenü



## ----- Kalte Vorspeise -----

Quiche gefüllt mit Apfel und Zwiebelkaramell auf Selleriecreme  
mit Rucolapesto und Haselnussöl

Quiche filled with Apple and Onion Caramel on Celery Cream with Arugula Pesto and Hazelnut Oil A,C,G,O

## ----- Suppe -----

Rindsuppe mit Dreierlei Einlage (Grießnockerl, Wurzelgemüse, Fritatten )  
Semolina Dumpling , Root Vegetables , sliced Pancakes added to Beef Broth A,C,G,O

## ----- Warme Vorspeise -----

Gebrautes Lachsfilet mit Petersilienwurzelcreme und Zucchini Salat  
Salmon fillet with Parsley Root Cream and Zucchini Salad

## ----- Hauptspeisen -----

Fleisch

Rosa Beiried mit Prinzessbohnen , Erdäpfelgratin und Rosmarinjus  
Pink Beiried with Prinzess Beans, Potato Gratin and Rosemary Jus A,C,S

ODER

Fisch

Gebrauter Zander mit Julienne Gemüse, Kräuterkartoffeln und Welschreislingsauce  
Pike-Perch with julienne Vegetables, herb Potatoe and Welschriesling sauce G,O

ODER

Vegetarisch

Bulgur Risotto mit gebratenem mediterranem Gemüse und geschmorten Tomaten  
Bulgur Risotto with fried mediterranean vegetables and roasted tomato

## ----- Dessert -----

Schokoladen-Kastanienmousse mit süßen Beeren und gebranten Nüssen  
Chocolates-Chestnut Mousse with sweet Berries and burnt nuts A,C,G,E,O

Menüpreis € 69,00