

Weihnachtsmenüs

1.

Maronencremesüppchen mit Schwarzbrot, Croutons und Schmand



Gebratener Rehrücken an Rosenkohl in der Semmelkruste
mit Servietten-Pilzknödel



Lebkuchenmousse auf Zwetschgenroster
und grobem Haselnusskrokant

2.

Rote Beete Sherry Suppe mit Carpaccio vom Kaninchen am Spieß



Barbarie Entenbrust auf Rotwein Balsamico Zwiebeln
dazu Erdapfel-Mohngratin



Topfenrougat Knödel auf Orangenragout und Vanillecreme

3.

Karotten – Orangensüppchen mit feiner Ingwernote



Knusprig gebratene Gänsekeule mit frischem Apfelrotkohl
und Festtagskloß



Pflaume – Zimt- und Vanilleeiscreme
an warmen Punschpflaumen