servieren wir Ihnen vom Hause :

einen kleinen Gruß aus der Küche mit hausmacher Grissini !

Weihnachtsaperitif:

Prosecco“ Spumante“ mit winterapfel – 4,5 €

Gans Menü

Feldsalat mit gerösteten Walnüssen, Schwarzbrotchips , einem Vanille- Kürbis
Chutney und Kürbiskernöldressing

+++

Ofenfrisch und Knusprig- unsere „Gansbrust“ Mit
orange und Apfel aus dem Backrohr , dazu Bayreuther Klöße und Holunder-
Cassis- Blaukraut

+++

Karamellierter Winterkaiserschmarrn mit Mandeln, Rotwein- Zimt-
Preiselbeeren und Spekulatiuseiscreme

Menüpreis 27,5 €

Auf Vorbestellung :

¼ knusprige Gans aus dem Backrohr, im eigenen Saft geschmort, mit
2 Bayreuther Klößen , Selleriesalat und Holunder- Cassisblaukraut-
Portion 19,9 €

Und vegetarisch :

Gefüllte Trüffelgnocci in einer Parmesanage mit Pinienkernblattspinat ,
Ofentomaten und gehobeltem schwarzem Wintertrüffel -16,9

Denken Sie auch rechtzeitig an Ihre Silvesterreservierung Gourmetmenü

Beginn 18,30 Uhr bis 23 Uhr!

selbstverständlich stellen wir ihnen auch ein individuelles Weihnachtsmenü zusammen

Weihnachtskarte 2016

Vorspeisen :

Feldsalat mit gerösteten Walnüssen, Schwarzbrotchips , einem Vanille- Kürbis
Chutney und Kürbiskernöldressing-8,5€

Variation vom geräuchertem Thunfisch- und Schwertfischfilet mit
Wasabimayo, zweierlei Sesam und Limette- 11,9 €

Terrine von der feinen französischen Perigord- Entenleber mit einem
Zwetschgengel , Quittenmark und Muskat- Traubengelee -13,9 €

Süßkartoffel- Orangensuppe mit Szechuan- Pfeffer und Bacondattel- 7,5 €

Hauptgerichte:

Hirschrückenmedaillons in schwarzer Johannisbeersöße- serviert auf
Steinpilzen , dazu ein Kürbis- Kartoffelstrudel und Sellerie- Walnusscreme
-23,9 €

Zarte Iberico Bäckchen vom Pata Negra Schwein mit feiner Lomo
(luftgetrocknete Lende) in Sherry – Trüffeljus, serviert mit spanischen
Kartoffeln und Pimientos de Padron- 16,9 €

Ofenfrisch und Knusprig- unsere „Gansbrust“ Mit orange und Apfel aus dem
Backrohr , dazu Bayreuther Klöße und Holunder- Cassis- Blaukraut- 16,9
€

Angus OX-Steak- das zarte Ochsenrumpsteak ca. 250 g- mit
Raucharomen gegrillt- in einer Pistazien- Parmesankruste , serviert mit
Sangiovesesoße, Gratinkartoffeln und weißen toskanischen Bohnen- 22 €

Winter- Kabeljaurückenfilet in Kürbis- Vanillesoße, mit einem Olivenöl-
Kartoffelstampf und Feldsalat im Glas- 19,5€

Weihnachtsdesserts :

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rotwein- Zimt- Preiselbeeren
und Spekulatiuseiscreme- 8,5€

„Nussknacker „ geeiste Nougatmousse mit weihnachtlichen Gewürzen,
gerösteten Nüssen, Grappa- Vanillesoße und Birnen- Cranberry Ragout-
8,5€

Zimt- Portwein- Zwetschgen im Glas mit griechischem Joghurtschaum,
Karamellmousse und Williams-Birnenparfait- 8,8€