



Unsere Weihnachtsmenüvorschläge 2021

Weihnachtsaperitif:

„Winterspritz“ mit Aperol, Cranberrysaft und
Prosecco Spumante 6,50 €
Glas Champagner „Brut“ 9,90 €

Der kleine Gruß aus der Küche :
Hausmacher Gänseschmalz mit
Röstzwiebeln und Brot

Unser Gansmenü

Bunte Wintersalate mit einer Kürbis-Holundervinaigrette, Walnuss
Croutons und gerösteten Kürbiskernen (veggie-vegan)

Ofenfrisch und Knusprig- unsere „Gansbrust“ mit Apfel und Beifuß aus
dem Backrohr , serviert in feiner Gänse Jus, dazu 2 Bayreuther Klöße,
Blaukraut sowie ein Apfel-Preiselbeere -Chutney

„Christmas Tiramisu“ - unsere Tiramisu zur Weihnachtszeit serviert mit
Nougat, Mascarpone, Lebkuchen, Punsch- Beerenragout und einem
Vanille- Tonkabohnen Crumble

Menüpreis pro Person
35,00 €

Auf Vorbestellung :

¼ knusprige Gans aus dem Backrohr, im eigenen Saft geschmort, mit 2
Bayreuther Klößen , Selleriesalat ,
Apfel- Preiselbeer- Chutney und Blaukraut
25,50 €

Eine ganze Gans (ca. 4400 g Rohgewicht) für 4 Personen, zerteilt auf
Platte, mit verschiedenen Beilagen (siehe oben)
95,00 €

Vegetarisch/ Vegan :

Kürbis- Orangen- Risotto serviert mit Rosenkohl und roter Bete sowie
eingelegten schwarzen Nüssen (veggie und vegan)
19,90 €

Denken Sie auch rechtzeitig an Ihre Silvesterreservierung:
Gourmetmenü _____ Beginn 18,30 Uhr bis 23 Uhr!

Änderungen unter Vorbehalt

Weihnachtskarte 2021

Vorspeisen

Bunte Wintersalate

mit einer Kürbis- Holundervinaigrette , Walnuss Croutons und gerösteten Kürbiskernen (veggie-vegan)

10,90 €

Variation vom Weihnachtslachs

als geräuchert Mousse / als gebeiztes Lachsfilet mit Orangenaromen / Honig- Dill-Senf Soße/ Olivenölkaviar / Hummeraioli

13,90 €

Rote Bete / Trüffelvinaigrette/ Bocconcini (Büffelmozzarella)

aus Apulien/ schwarzer Wintertrüffel/ Parmaschinken (auch vegan möglich)

14,90€

Hauptgerichte

Medaillons vom Kalbsrücken

mit einer Pistazien- Parmesankruste, Marsalasoße, Piemonteser Tjarin Pasta, Tomaten Pesto und Broccoli

26,50 €

Ofenfrisch und Knusprig- unsere „Gansbrust

mit Apfel und Beifuß aus dem Backrohr , serviert in feiner Gänse Jus , dazu 2 Bayreuther Klöße, Blaukraut sowie ein Apfel- Preiselbeere-Chutney

21,00 €

Zartes Hirschrückenfilet

in Lagrein- Zwetschgen Reduktion mit Selleriestroh, Mohnrosenkohl und Nussspätzle

26,50 €

„Prime Steak Surf& Turf„

Bestes gegrilltes Roastbeef vom Black Angus Beef ca. 250 g, flambiert mit Jack Daniels Whisky , Gratinkartoffeln, BBQ-Scampis, Zwiebel Confit und Bacon Mais

29,90 €

Heimisches Zanderfilet

**auf der Haut gebraten, in Champagnersoße, dazu ein getrüffelter
Kartoffelschaum und Vanillekarotten**

24,90 €

Weihnachtsdesserts

„Christmas Tiramisu“

**Unsere Tiramisu zur Weihnachtszeit serviert mit Nougat,
Mascarpone, Lebkuchen, Punsch- Beerenragout und einem Vanille-
Tonkabohnen Crumble**

8,80 €

„Winter 2021“

**leicht karamellierter Kaiserschmarrn/ Bratapfelcreme /
hausgemachtes Blaubeer- Mohnis / Südtiroler Bombardino /
Zwetschgenröster/ Mandeln**

11,00 €

**Eine große Kugel vom hausgemachtem Mandarinen – Limetten
Sorbet mit wildem Urwaldpfeffer, Granatäpfeln und Rosé Prosecco
aufgegossen**

6,90 €