

Weihnachtsmenü (25.+26.12.)

bitte unbedingt frühzeitig reservieren !

Essenz von der Entenbrust
mit Markklößchen und Streifen vom Bündnerfleisch, Käsestange

Halbe Ente à l'orange
mit Rotkohl und Kartoffelklößen
oder

Frische Gänsekeule
mit Rotkohl und Kartoffelklößen
oder

Kalbstafelspitz in der Parmesan-Eihülle gebraten
auf Meerrettich- Cointreau-Rahm mit
Rosenkohl und Reibekuchen
oder

Hirschkalbsbraten in Wacholder-Preißelbeer-Rahm
mit Rotkohl und Herzoginkartoffeln
oder

Medaillons vom Seeteufel in Kokosnuss-Lychee-Rahm
mit Wokgemüse und Reistimbäl
oder

Kürbis-Gemüse-Nudel-Auflauf
auf Curry-Erdbeer-Rahm an Salatbeilage

Ottis Surprise-Weihnachtsdessert

