

Weihnachtsmenü

Consommé vom Ochschwanz mit
Markklößchen und gefülltem Blätterteig-Florence

Halbe Ente à l'orange
mit Rotkohl und Kartoffelklößen

oder

Frische Gänsekeule
mit Rotkohl und Kartoffelklößen

oder

Rinderbäckchen in Schalotten-Burgunder-Rahm, pikant
mit Wirsingkohlgemüse und Drillingskartoffeln

oder

Hirschkalbsbraten in Wacholder-Preißelbeer-Rahm
mit Rotkohl und Kartoffelklößen

oder

Wiener Schnitzel vom Bio-Jungschweinfilet
in Pfirsich-Gorgonzola-Rahm,
auf Sauerkraut und Kroketten

oder

Frisches Bio-Lachsfilet auf Hummer-Kokosnuß-Rahm mit
gebratener Ananas, Wokgemüse und Curryreis

oder

Vegetarische Gemüse-Spinat-Schnittchen im Blätterteigmantel
auf Orangen-Cointreau-Rahm, an Salatbeilage

Espresso-Orangen-Brülee!!

34,50

Silvester Menü

Begrüßen Sie mit uns und Djörg gemeinsam
das neue Jahr bei Menü trifft Tanz !!

Mosel Rieslingsekt von Matthiashof

Kalbsragout fin im kleinen Blätterteigpastetchen
an Feldsalat und Parmesan

Leichtes Kohlrabi-Cremesüppchen
im Zierkürbisbäuchlein serviert, mit Streifen von
Bresaola Schinken und Mini Krustenbrötchen

Medaillons vom Seeteufel mit Riesengarnele
auf Pernod-Safran-Kokosnuß-Rahm, frisches Wokgemüse
und Rote Beete-Minikartoffeln

oder

Medaillons vom Bio-Rinderfilet
auf Trüffel-Madeira-Rahm, mit
Mangoldsäckchen, gefüllt mit Austernpilz-Ragout
und hausgemachten Herzoginkartoffeln

Warmes Schokoladensoufflé
mit flüssigem Pistazien und einer Triologie
von exotischen Armagnac-Früchten

€ 68,50