



Sehr geehrte Festgäste,

Unsere kulinarischen Weihnachtsmenüs servieren wir Ihnen mit Vorspeise, Suppe und Dessert. Sie haben die Möglichkeit nach Ihrem individuellen Gusto unter fünf Hauptgängen auszuwählen.



Menü:



Vorspeise

Interpretation von Räucherlachs oder
Mini-Törtchen mit Kräutercreme
auf Kartoffelrösti an winterlichen
Salatbouquet

Vegetarisch:
Salat von Zucchiniudeln
mit Frischkäse-Bällchen,
Tomaten und Waldpilzen

Suppen

Klare Ochsenschwanzsuppe oder
mit gefüllten Morchelstreifen
und Käsestangen

Weihnachtliche
Karotten-Orangen-Suppe
Zimt-Schokoladen-
Croûtons

Dessert

Feiner Weihnachtstollen oder
aus süßem Pralinenparfait
auf dunklem Spiegel
von Valrhonaschokolade

Buchweizen Crêpes mit
glasierten Früchten und
veganes Karamelleis





Hauptgerichte

Menü "Festliches Bad Dürrhein "

Knusprig gebratene Weihnachtsgans
mit glasierter Zwergorangenkruste
und aromatisierten Zimt-Rotkraut
dazu geduftete Mandelbällchen



Preis pro Person € 42,00

Menü "Winterliche Baar"

Rosa gebratener Hirschrücken im Wirsing-Crêpe-Mantel
dazu geschwenkter Rosenkohl
mit hausgemachten Butterspätzle
und edlen Calvados - Äpfel

Preis pro Person € 46,00

Menü "Zauberhafte Donau"

Mediterran gebratener Loup de mer"
mit Jakobsmuschel auf souffliertem Hummerschaum mit
mariniertem Blattspinat dazu hausgemachte Rosmarinnudeln

Preis pro Person € 48,00

Menü "Traumhafter Schwarzwald"

Schiltacher Rinderfilet am Stück gebraten Maronenkruste
und Hagebuttensauce
im Duett von Winterlichen Gemüsen
im Karussell von Schloßkartoffel



Preis pro Person € 50,00

Menü „Verschneite Wiesen und Wälder“

Veganes Rouladengulasch mit White – Elf - Pilzen
mit fruchtiges Rotkraut und Birnen
dazu Knödel aus der Pfanne

Preis pro Person € 40,00

