



UND LASSET EUCH SAGEN, ES WEIHNACHTET SEHR

UNSER MENÜ FÜR DIE FESTTAGE

Vorspeise

Kleiner veganer Vorspeisenteller

oder

Gebratene Gambas und Jacobsmuscheln, Ingwermayo, Gemüsesalat in Mangodressing

oder

Kalt aufgeschnittenes Kalbsfilet, Brombeersauce, Wildkräutersalat in Mandeldressing

oder

Lauwarmer Bulgurslat mit Rinderhackfleisch und indischen Gewürzen

Zwischengang

Malayische Laksa mit Kokosmilch, Glasnudeln, Gemüse und Räuchertofu (Vegan)

oder

Geflügelcremesuppe mit Portwein und Entenbruststreifen



Hauptgang

Getrübelttes Ragout von Wurzelgemüse, Kräutersaitlingen und Backpflaumen,
Maronenpüree (Vegan)

oder

Kabeljaufilet aus nachhaltigem isländischem Fischfang, Apfel-Meerrettichsauce, Rote-
Bete-Risotto

oder

Rumpsteak von der Eifeler Färse, Champignonjus, buntes Gemüse, Kartoffelgratin

oder

Brust oder Keule von der Weihnachtsgans, Rotkohl, Kartoffelkloß

Dessert

Weihnachtliche Dessertvariation

oder

Kleiner Bio-Käseteller

89,00€/Person