

Weihnachten 2023

Weihnachtsessen

Auswahlmenü

€ 52.50

Empfang mit Amuse-Bouche

Vorspeise

Pomodori-Suppe | Frühlingszwiebel | Speck
Rindercarpaccio | Trüffelmayonnaise | Parmigiano-Käse | Pinienkerne
Lachstatar Rucola | Yuzu-Mayonnaise
Gemüsebrühe | Shiitake | Gartenkräuter | geräuchertes Entenbrustfilet
Gemüsebrühe | Shiitake und Gartenkräuter **V**
Pomodori-Suppe | Frühlingszwiebel **V**
Chioggia-Rübensalat | Ziegenkäse | Brunnenkresse | Walnüsse **V**

Hauptgang

Steak Black Angus | Rotweinsoße
Wildeintopf | Rotkohl
Wolfsbarsch auf der Haut gebraten | Noilly Prat-Soße
Schweineauster | Stilton-Käse | Speck | Birne
Gemüseglasch | vergessenes Gemüse | Perl-Couscous **V**
Gefüllte Portobello-Pilze | Ziegenkäse | Sonnentomate | Honig | Walnüsse **V**



Zu den Hauptspeisen werden Bratkartoffeln serviert | warmes Gemüse aus der Mibrasa | roher Gemüsesalat | Weihnachtsgarnitur

Erkundigen Sie sich nach den Möglichkeiten für vegane Gerichte!

Nachtisch

Verkostung von Desserts

Weihnachtsmenü für Kinder

€ 27.50

Vorspeise

- Bollo Suppe
- Ziegenkäse-Kroketten **V**

Hauptgang

- Pommes | Apfelmus | Mayonnaise mit Frikandel, Krokette, Hühnernuggets oder Schnitzel
- Weihnachtspizza: Margaritha **V** | Funghi **V** | Hawaii | Parma | Salami



Nachtisch

Kleines Dessert "Elsgraven"

22 t/m 23 en 26 december 2023

Zusätzlich zu unseren Gerichten aus der Speisekarte und Specials servieren wir Freitag, 22, Samstag 23 und Dienstag 26 Dezember (zweiter Weihnachtsfeiertag) ein besonderes Weihnachtsspecial.

Weihnachtsspecials

€ 28.50

Schweineauster | Stilton-Käse | Speck | Birne



Wolfsbarsch auf der Haut gebraten | Noilly Prat-Soße



Gemüsegulasch | vergessenes Gemüse | Perl-Couscous **V**