

Unsere Empfehlung für Ihr Weihnachtsessen 2017

Menü 1

Cocos-Currycremesuppe und Zitronengras

Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons und Kartoffelpuffer

Dreierlei von der Passionsfrucht

34,00 €

Menü 2

Nüsslisalat und Endiviensalat mit Croutons

Rinder Rouladen „Großmutter Art“ dazu Stampfkartoffeln und Egringer Wintergemüse

Himbeeren-Biskuit mit Karamell und Vanille-Eis

36,50 €

Menü 3

Bruschetta mit Birne-Ziegenkäse und Wildschweinschinken mit Nüsslisalat

Spanferkelrücken am Stück gebraten mit Spätzli und Gemüse

Schokoladenkuchen und Karamell Eis vom Seebodenhof

39,00 €

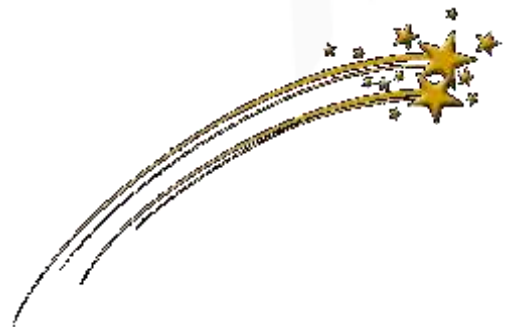
Menü 4

Jakobsmuscheln auf Rosenkohlsalat und Weißweinschaum

Wildschweinrollbraten mit Maronen-Kroketten und Schmorgemüse

Dessertvariation mit verschiedenen Leckereien

48,00 €



Alle Menüs können wir ab 8 Personen anbieten

Die Preisangaben sind in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Alle von uns angebotenen Speisen können Spuren von allen 14 gesetzlich definierten Allergieguppen nach LMIV enthalten! Wir bereiten Ihnen individuell auf Ihre Allergie einzelne Gerichte zu. Den Allergie-Ordner händigen wir auf Verlangen aus. Die 14 definierten Allergene nach LMIV
-Gluten –Schalenfrüchte -Krustentiere -Sellerie -Eier -Senf –Fisch –Sesamsamen
-Erdnüsse –Schwefeldioxid –Sojabohnen –Lupine –Milch –Weichtiere

... mit dem eigenen Weinberg im Keller.