



Weihnachtsmenüs 2011

Menü 1

Wildterrinen mit Sauce Cumberland
an Apfel-Sellerie Salat

Schweinefilet im Ganzen gebraten auf Calvadosrahm
mit Marktgemüse und Kartoffellaibchen

Weißes und braunes Mousse von der Schokolade
mit frischen Früchten

€ 29,-

Menü 2

Hausgebeizter Lachs an Senf-Dillsauce
mit kleinem Salatbouquet

Topinamburschaumsüppchen
mit schwarzem Trüffel

Rosa gebratene Entenbrust auf Cassisauce
mit Schupfnudeln und Gemüsebouquet

Maroniparfait
mit Zimtzwetschgen

€ 32,-



Menü 3

Geräucherte Gänsebrust mit Zwergorangenvinaigrette
an Feldsalat

Kresserahmsuppe
mit Lachsnockerl

Rumpsteak mit Sauce Bearnaise,
Marktgemüse und Kartoffelkrapfen

Variation vom Apfel auf Vanilleschaum
mit Zimteis

€ 34,-

Menü 4

Mousse von Räucherfischen mit Kaviar
an Blattsalaten

Essenz vom Perlhuhn
mit Pistaziennockerln

Seeteufelmedaillon auf Trüffelrisotto
mit Hummerrahm

rosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste
auf Thymianjus mit Kartoffel – Ratatouillelasagne

Halbflüssiger Schokoladenkuchen auf weißer Moccasauce
mit Pistazieneis

€ 42,-