

WEIHNACHTSMENÜ 2017

KLEINER GRUSS AUS DER KÜCHE

Lauchsuppe mit salbei und kürbiskernöl

Oder

Garnelen-rahmsuppe mit brandy

Oder

Enten-foie gras-parfait mit riesling

Oder

Hausgemachter räucherlachs, mit rösti und salatbouquet

Oder

Gratinierte cannelloni mit weisser trüffelsauce

Oder

Steinbutt-ravioli mit dillsauce

Oder

Ochenschwanz-risotto mit portweinreduktion

Oder

Frische artischocken mit olivenöl, knoblauch und petersilie sautiert

Oder

Variation von tempura, garnelen, fischfilets und wintergemüse mit currysauce

Gefüllte gebratene truthahnbrust, mit cava-sauce, frischem gemüse und kartoffeln

Oder

wildschwein-pfeffer mit pilzen und preiselbeeren , frischem gemüse und spätzli

Oder

Rumpsteak vom asturischen weiderind, sauce maître d'hotel, frisches gemüse und kartoffeln

Oder

Gebratene entenbrustchen mit orangensauce, frischem gemüse und kartoffeln

Oder

Supreme von frischem lachs mit spinat, in blätterteig, rosa pfefferkornsauce und frischem gemüse

Oder

Langostinos-tempura mit tartare-sauce, frischem gemüse und kartoffeln

Oder

Verschiedene fischfilets mit meeresfrüchten cannelloni und weißweinsauce, frischem gemüse und reis

Oder

Seehechtfilet mit venusmuscheln nach baskischer art, frischem gemüse und kartoffeln

SPEZIELLES WEIHNACHTSDESSERT

DESSERT -WEIN JOSÉ FERRER MANTO DOLÇ 2015

KAFFEE UND LIQUOREN, SCHOKOLADEN TRÜFFELN

WEISSWEIN, PREMIUM 1904, SAUVIGNON BLANC

VINO TINTO, LAGUNILLA RESERVA 2011, RIOJA

Preis 50,00 €, inkl. MwSt