

Nachstehend ein paar kulinarische Ideen für Ihre Weihnachtsfeier. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Unser weihnachtlicher Aperitif:

Hausgemachter Bratapfellokör mit Sekt aufgegossen € 7,50

Glühweinpfang

Empfang auf der Terrasse mit Quittenglühwein, heißen Maronis, kleinen Fleischpflanzerl und Ziegenkäse-Quiche

€ 9 pro Person

Ein weihnachtliches 3-Gang-Menü

Kürbis süß-sauer
Boskop Apfel | Ricotta |
Sonnenblumenkerne | Feldsalat

Boeuf Bourguignon
Geschmorte Ochsenbacke |
Rotweinpflaume | Topinambur | Rosenkohl

Crème brûlée
Mandarinen | gerösteter Zimt |
Sauerrahmeis

€ 38 pro Person

Ein weihnachtliches 4-Gang-Menü

Geräucherte Lachsforelle
Maronen | Quitten | Steckrübe | Endiviensalat

Ente in 2 Gängen serviert:

Hausgemachte Pasta
Konfierte Entenkeule | Beifuß | Rotkohl

Rosa gebratene Entenbrust
Wirsing | Granatapfel | Parmesan

Birne Helene
Williams Christ | Vanille | heiße Schokolade

€ 49 pro Person