

fachwehr Wintermenüs 2016

**ab 10 Personen
(Oktober bis Januar einschließlich)**

Menü 1

Cremiges Karottensüppchen
mit Buttercroutons

Gänsekeule auf Apfelrotkohl
mit Cranberry und Kartoffelklößen

oder

Rotbarschfilet auf winterlichem Gemüse
mit Zitronensauce und Petersilienkartoffeln

Bourbon Vanilleeis
mit heißen Kirschen

Preis pro Person:
€25

Menü 2

Schaumsüppchen von der Pastinake und Apfel
mit Majoran

Halbe Ente auf Apfelrotkohl
mit Rahmsauce und Kartoffelklößen

oder

Knuspriger Zander auf Wurzelgemüse
mit Wermutsauce und Rosmarinkartoffeln

kleine Schokoladenvariation

Preis pro Person:
Fisch €31
Fleisch €35

Menü 3

winterlicher Salat
mit gratiniertem Ziegenkäse und Himbeervinaigrette

Süppchen von der Sellerieknolle
mit Erdnussöl

Entenbrust auf Apfel-Rotkohl und Rosenkohlblätter
an Mandelbällchen und Kardamomjus

oder

Saibling auf Vanille-Möhren und gebratener Polenta
an Nussbutter

Mousse au chocolate
mit Himbeersorbet an Vanillehippe
und Bisquittebrösel

Preis pro Person:

Fisch: €42

Fleisch: €45