



# Adventszauber

## Vorspeisen

Forellenfilets  
mit Apfel Meerrettich Creme

Rotkohl Mandel Salat  
mit glasierten Trauben und Schafskäse separat angerichtet ①

Überbackene Zucchinischeiben  
mit Tomatenconfit und Bergkäse

Wintersalat mit karamellisierten Walnüssen  
Birnenpalten und Cranberrys, dazu ein Himbeer Dressing ①

Frische Brotauswahl mit feinem Kräuterdip



## Hauptgerichte

Schweinefilet mit Dattel Speck Füllung  
dazu Portwein Rosmarin Jus, Kartoffelgratin, Bohnen im Speckmantel  
und Rosenkohlhälften mit Butter und Muskat

Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce mit Waldpilzen  
dazu gebutterte Gnocchi und Brokkoli mit Mandelblättchen

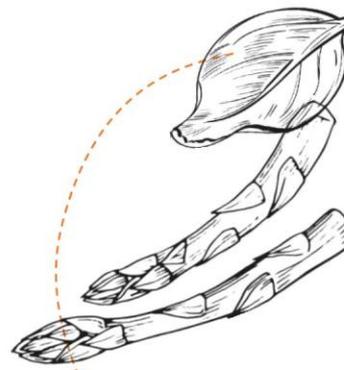
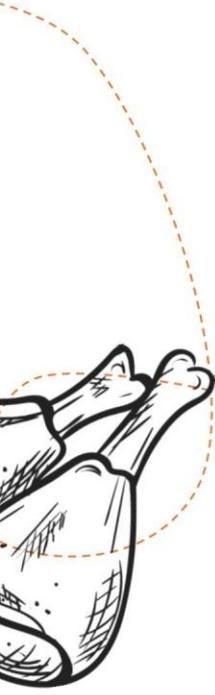
Pasta in Maronen Sauce mit Lauch und Thymian ①

## Dessert im Glas

Spekulatius Cheesecake

Panna Cotta  
mit Zimt und Glühweinkirschen ①

32,50 € netto pro Person





# Festtagsfreude

## Vorspeisen

Garnelen in Kräutermarinade und gemischte Fischfilets  
mit Honig Senf Dip

Couscous Salat  
mit Datteln, Kräutern und Granatapfel ☺

Rote Bete Carpaccio  
mit Birne, kandierten Walnüssen und Fetakäse

Mini Quiche  
mit Maronen und Lauch

Frische Brotauswahl mit feinem Kräuterdip

## Hauptgerichte

Rinderragout in Rotwein Schalotten Jus  
dazu Serviettenknödel und Wirsinggemüse

Gefüllte Hähnchenbrust mit Pilzen und Kräutern  
dazu Rahmsauce, Kartoffel Kürbis Stampf und Wintergemüse

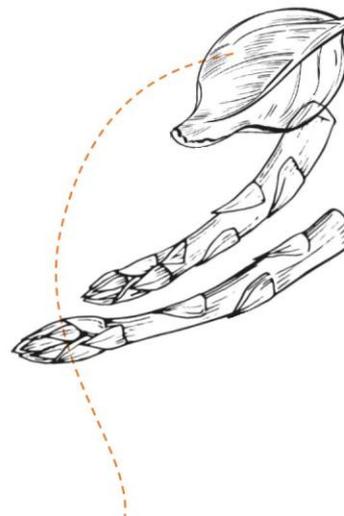
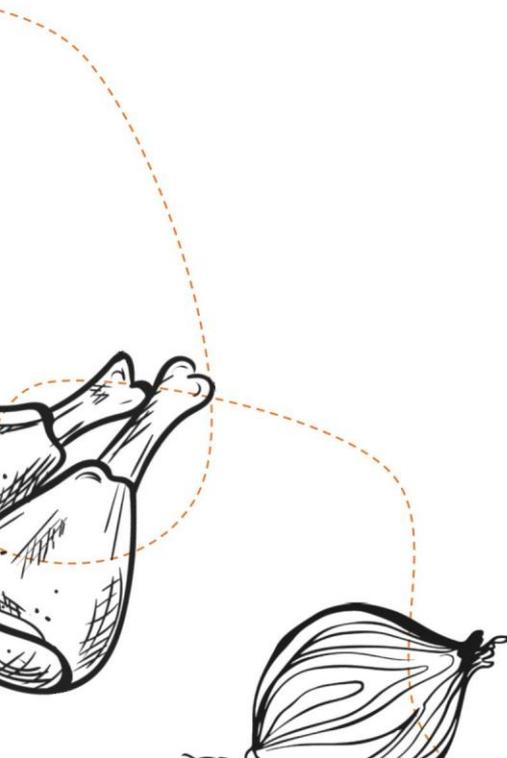
Pasta in Maronen Sauce mit Lauch und Thymian ☺

## Dessert

Bratapfel Creme  
mit Zimt Crumble

Vanillekipferl Creme  
mit Himbeer Spiegel

34,50 € netto pro Person





# Weihnachtsgenuss

## Vorspeisen

Rosa gebratene Entenbrust  
mit Orangen Preiselbeer Chutney und Feldsalat

Kartoffelküchlein  
mit winterlich karamellisierten Apfelstücken ☺

Spitzkohlsalat  
mit Datteln, Nüssen und Apfel ☺

Gefüllte Champignons  
mit Ricotta, Spinat und Parmesan gratiniert

Frische Brotauswahl mit feinem Kräuterdip



## Hauptgerichte

Lachsfilet aus dem Ofen mit Honig Senf Kruste  
dazu Orangen Butter Sauce, Drillinge  
glasierte Möhren und Zuckerschoten

Sous vide gegarter Rinderbraten in Burgunder Rotwein Sauce  
dazu Butterspätzle und Apfelrotkohl

Pasta in Maronen Sauce mit Lauch und Thymian ☺

## Dessert

Tiramisu  
mit Spekulatius Boden

Mango Mousse  
mit Kokos Crumble ☺

37,50 € netto pro Person

