

HERZLICH
WILLKOMMEN



Weihnachten
2017



Weihnachtsmenü 1

Der Tisch wird weihnachtlich dekoriert und das Menü festlich präsentiert.

Apéritif: Mandarin Angel

Frisch pürierte Weihnachtsmandarinen mit Secco vom Bodensee
aufgegossen

Limette | Ingwer | Cointreau

Am Gästetisch:

Kräuterquark | Butter | Apfel-Griebenschmalz | Brotkörbchen

Menü

Geflämmter Ziegenfrischkäse
Aprikosen Chutney, Wintersalat

Rote Beete Süppchen

Limonensorbet

Hauptgericht zur Wahl:

Mild geschmortes Hirschedelragout mit Sternanis-Birnensauce,
Schwarzwurzel-Haselnussgemüse, Rosmarin-Spätzle
oder

Winterliche Lachsfiletspitzen mit Champagnersauce
Schwenkkartoffeln in Petersilienbutter & Wintergemüse
oder

Risotto mit Pilzen, Wintertrüffel, Parmesan und gerösteten
Wallnusskernen (ohne Parmesan vegan)

Schokoladen Mousse

Zimt Zwetschgenröster geschmort | Nuss-Eis

Komplett p.P. **€ 55,00** Menü | ohne Apéritif p.P. **€ 48,00**
ohne Apéritif und kalter Vorspeise p.P. **€ 42,00**



Weihnachten 2017

Weihnachtsmenü 2

Auf Wunsch nach Vorbestellung und günstiger Witterung:
EMPfang AN DER MALERISCHEN BLAU
bei winterlich-romantischer Atmosphäre auf unserer
Blauterrasse

Apéritif: Weihnachtspunsch & Wintertee alkoholfrei

An den Stehtischen: Pfefferkuchenherzen | Zimtsterne |
Spekulatius

Am Gästetisch:
Kräuterquark | Butter | Apfel-Griebenschmalz | Brotkörbchen

Menü

Ceviche vom Lachs – mit Limette, Olivenöl, Kaviar Schmand

Gelbe Curry-Kürbissuppe – Ingwer, Aprikose und Garnelen

Holundersorbet mit Minze

Hauptgericht zur Wahl:

Gänsebraten – Beifußbratensauce, Preiselbeerapfel, Blaukraut,
Kartoffelknödel

oder

Zanderfilet auf Rahmsauerkraut
Schwenkkartoffeln in Petersilienbutter

oder

Risotto mit Pilzen, Wintertrüffel, Parmesan und gerösteten
Wallnusskernen (ohne Parmesan vegan)

Karamellierter Apfelpfannkuchen mit Walnuss-Parfait

Der Tisch wird weihnachtlich dekoriert und das Menü festlich
präsentiert.

Komplett p.P. **€ 68,00** Menü | ohne Apéritif p.P. **€ 61,00**
ohne Apéritif und kalter Vorspeise p.P. **€ 55,00**



Weihnachten 2017

Weihnachten 2017

Weihnacht Deluxe

Weihnachtsgenuss

Auf Wunsch nach Vorbestellung und günstiger Witterung:
EMPFANG AN DER BLAU
bei winterlich-romantischer Atmosphäre

Apéritif:

Glühwein & Winterpunsch alkoholfrei
Stehische mit Lebkuchenherzen

Am Gästetisch:

Kräuterquark | Butter | Apfel-Griebenschmalz | Brotkörbchen

Menü

LACHS TRILOGIE – Tatar, Roulade und Kaviar, Meerrettichmousse

Maronen-Cremesuppe | schwarzer Trüffel

Champagner Sorbet

Hauptspeise zur Wahl:

Kalbsfilet rosa gebraten mit Winterpilzen
Kartoffelstampf mit Trüffel

oder

Chefs Edelfischteller mit zweierlei Saucen
Garnelen | Kirschtomaten Risotto

Weißes Mousse von edler Schokolade
| Orangenragout | Walnuss-Eis

Wir servieren dazu nach Ihrem Wunsch unsere Getränkepauschale:
Alle offenen Rot- Rose- und Weißweine - sowie Pils
vom Fass, verschiedene Weizenbiere, Mineralwasser, Kaffee und Espresso
nach dem Essen.

Alle anderen Getränke wie z. B. Spirituosen etc. sind in der Pauschale
nicht enthalten.

4 Stunden Weihnachtsgenuss – ab 6 Personen

Der Tisch wird weihnachtlich dekoriert und das Menü festlich präsentiert.

79.- / p.P. ohne kalter Vorspeise 69.-/ p.P.

