

Alte Scheune

Weihnachtsmenüs 2024

für den 1. Weihnachtstag

Menü 1

Vitello Tonnato

~

Medaillon vom Rinderfilet
mit frischen Feigen
auf kräftiger Balsamico-Soße
mit Gemüse und Kartoffelgratin

~

Winterliches Panna Cotta
mit Fruchtspiegel

Menü 3

Wildconsommé

~

Wildschweinfilet im Speckmantel
auf Pilzsoße, mit Rosenkohl
und Serviettenknödel

~

Winterreis-Variation

Menü 2

Dreierlei von Edelfischen
Garnele – Lachs – Flusskrebse

~

Gefüllte Seezungenröllchen
mit Lachs und Blattspinat
an Rieslingsoße dazu Gemüse und
Schlosskartoffeln

~

Crème brûlée
mit Eiscreme

Menü 4

Feldsalat „Elsässer Art“
mit Brotcroutons, Speckwürfel und Ei

~

¼ Martinsgans
auf Jus, mit Schmorapfel,
Kartoffelklößen,
und Rotkohl

~

Zimtparfait
mit heißen Kirschen

Menüpreis 82.00 € pro Person

Sehr geehrte Gäste,
bitte geben Sie uns Ihre Menüauswahl bis zum 02.12.2024 bekannt.
Reservierte Plätze, die nicht bis 2 Tage vorher abgesagt werden, berechnen wir
mit einer Wareneinsatzgebühr von 30,00 €.
An den Feiertagen werden nur Bar oder EC-Zahlungen akzeptiert.

Ihr Team vom
Landhaus Alte Scheune