

SCHWEDISCHES KÄRTLÉ



*Elchrücken „zart rosa gebraten und tranchiert“
in Wacholdersahnesauce, dazu Walnuss-Parfait,
Kartoffel Gratin und ein Salatteller*

--

*Entenbrustfilet „zart medium gebraten“
dazu Rosmarinsahnesauce, glacierte Walnüßchen,
und Weintrauben, Nudeln, Salatteller*

--

*Rentier Ragout mit Champignons, glacierten Maronen,
und Preiselbeern in Sherrysahnesauce,
dazu Band Nudeln und Cassis- Rotkraut*

-- *NUR FÜR KURZE ZEIT* --