

Silvestermenü



APERITIF

1 Glas Crémant de Limoux Pink⁰

VORSPEISE

Saiblingsfilet confiert^{D,Z3,Z6,H}
mit Cashew-Honig-Chili Kruste auf japanischem Krautsalat

oder

Saiblingsfilet confiert^{D,G}
auf Schnittlauch Creme Fraiche, eingelegten Gurken und Brez'n Streusel

HAUPTGANG

Zart rosa gebratenes bayrisches Kalbsrückensteak^{G,A1,C}
mit Trüffel Pesto, auf cremigem Rahmwirsing, dazu Steinpilzmaultaschen und
Steinpilze

oder

Geschmorte Rehkeule vom Gutshof Poltinger^{A1,C,G,L}
auf cremigem Rahmwirsing, dazu Steinpilzmaultaschen und Steinpilze

Dessert

Warmes Schokoladenküchlein^{A1,G}
auf Sauerkirschragout mit Sauerrahmeis

Menüpreis 48,00 €



Weihnachts-Menü



VORSPEISE

*Hausgemachte Rinderkraftbrühe^{A1,C,L}
mit kleinen handgemachten Maultaschen & Schnittlauch*

HAUPTGANG

*¼ Bauernente vom Lugeder Hof^{A1,O,L}
mit Blaukraut und einem Kartoffelknödel, dazu Entenjus*

oder

*Geschmorte Rehkeule vom Gutshof Poltinger^{A1,C,G,L}
auf cremigem Rahmwirsing, dazu Steinpilzmaultaschen und Steinpilze*

Dessert

*Hausgemachter Kaiserschmarrn^{A1,C,G}
dazu hausgemachtes Apfelmus oder Zwetschgenröster*

Menüpreis 35,00 €

