

Unsere Speisekarte für Ihre Firmen-Weihnachtsfeier 2018

Vorspeisen

Maronencremesüppchen mit Piemonteser Wintertrüffel	8,50
Rinderkraftbrühe mit hausgemachter Maultasche und feinem Wurzelgemüse	6,50
Carpaccio von Roter und Gelber Beete an Ackersalat und karamelisiertem Ziegenfrischkäse	12,90
Hausgebeizter King Ora Lachs an Keltenhof Salaten, Sherry-Vinaigrette und gegrillte Avocado	13,90
Carpaccio vom Weiderind an Rucola, altem Balsamico, Wachtelei und gehobeltem Parmesan	13,90

Hauptgänge

Kürbis-Amarettini-Ravioli an gebratenem Blumenkohl sowie Wildem Brokkoli und Rieslingsauce	17,90
Knusprig gebratene Ente - ausgelöst - an Apfelrotkraut, Kartoffelknödel und Rosmarinjus	23,50
Rumpsteak mit Pommes Frites, Gartengemüse und Pfefferrahmsauce	24,50
Rosa gebratener Rehrücken an Preiselbeersauce, gebratenen Waldpilzen, hausgemachten Spätzle und Mini-Birne	32,50
Tournedos vom Rinderfilet an Portweinjus, Zuckerschoten und getrüffeltem Kartoffelpüree	29,50

Desserts

Pistazienparfait an karamelisierten Zwetschgen	8,50
Crème Brûlée an Cassissorbet	8,50
Weißer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern an Sauerkirschorbet	8,50
Mousse au Chocolat mit frischen exotischen Früchten	8,50