

Große Weihnachtsschlemmerei

Frisches vom Marktweibe

- * Rapunzelsalat mit Orangenfilets, gebratenen Bacon und Granatapfel-Viniagrette
- * Herzhafter Schwarzwurzelsalat mit Zwiebeln und frischen Kräutern
- * Tomate-Mozzarella an Semmelknödel und Schalotten-Viniagrette

* * * *

Kalte Küche

- * Räucherfisch und Lachs, überzogen von einem Kressedip
- * Auswahl von Schinken, ungarischer Salami, Käse und eingelegtem Gemüse
- * Herzhafte Schafskäsefüllung im Zucchinirollchen

* * * *

Der Küchenchef empfiehlt es warm

- * Selleriecremesuppe und Croutons
- * Entengeschnetzeltes nach Stojanov-Art mit Dijonsenfnote
- * Feine Schweinelende in Lebkuchen-Backpflaumensauce
Blumenkohl-Broccoli-Gratin

* * * *

Als Beilagen reichen wir

- * Rosmarin-Kartoffeln, Aroma-Wildreis

* * * *

Süß und Sahnig muss es sein

- * Weihnachtsfruchtgelee an Vanillecreme und Spekulatius
- * Quarkkälchen mit Apfel – Zimt - Kompott