



Menü im Herbst & Winter für Festlichkeiten & Events

Vitello „saarländisch“ von Kalb & Forelle
an Römersalat & Limonensauce
oder
Tarte Tartine von roten Zwiebeln
mit Elsässer Ziegenfrischkäse, Rucola & Granatapfel-V inaiquette
(vegetarisch)

Kürbiscremesüppchen mit Schnittlauchschmand
oder

Kleines Fischsüppchen

Sorbet

Brust & Keule von der Nanteser Ente auf Rahmwirsing
mit Maiskrusteln & grüner Pfeffersauce

oder

Sûpreme vom Skri Kabeljau auf Graupen-Gemüse-Risotto
mit weißen Bohnen & Beurre blanc

oder

Geheirate mit gebratenen Äpfeln, Maronen & Rosenkohl
(vegetarisch)

oder

Filet & Bäckchen vom Aubrac Rind
mit Kürbis-Kartoffelpüree, Blumenkohl-Gröstl & Barolo-Jus
+10,00 €

Dreierlei von der Mandarine
mit Mandel-Mascarpone-Creme

3-Gang-Menü mit Geheirate	55,00 €	4-Gang-Menü mit Ente oder Kabeljau + Suppe	69,00 €
3-Gang-Menü mit Ente oder Kabeljau	60,00 €	4-Gang-Menü mit Geheirate + Suppe	64,00 €
3-Gang-Menü mit Rinderfilet	70,00 €	4-Gang-Menü Menü mit Rinderfilet	79,00 €

Gerne bieten wir Ihnen zum Empfang im Aussenbereich an der Weihnachtshütte
Glühwein und Fingerfood für 15,00 € pro Person an.
Nur auf Vorbestellung!

