

**Sehr geehrte Damen und Herren,**

anbei finden Sie unsere Vorschläge für Ihr **„Winter- Weihnachts- Festmenü“**

Ob mit Ihrer Firma, Ihrer Abteilung, Praxis oder mit Ihren Freunden,

wir machen Ihre Weihnachtsfeier zu einem besonderen Fest.

Sollte Ihr Lieblingsgericht nicht dabei sein, können wir Ihren Wunsch bestimmt erfüllen. Gerne können Sie sich aus den Gerichten auch Ihr eigenes Menü zusammenstellen. Dadurch können sich die Menüpreise verändern.

Menüs mit Gänsebraten, Fisch, vegetarisch oder vegan,

sehr gerne nach Vereinbarung.

Ihre Isabelle Linder und Michael Mannel mit Team

**Zum Aperitif**

Flasche Hausmarke Glottertäler Rieslingsekt Brut € 21,00

auf Wunsch mit Maronenlikör

\*\*\*

**Weihnachtsmenü 3 Gänge**

Warm geräuchertes **Schwarzwaldforellenfilet**

auf Linsensalat, Meerrettichcreme und Wildkräuter

oder

**Feldsalat** mit Balsamico, Speck und Croutons

oder

**Badische Festtagssuppe**

oder

**Zitronengrassuppe** mit gebratenem Gamba

oder

Warmer Schwarzwurzelsalat

mit **hausgeräuchertem Wildschweinschinken**

und Endiviensalat

\*\*\*\*\*\*\*\*

**Ballontine von der Poularde**

mit Kürbis-Kartoffelpurée, Rosmarinjus und

Wintergemüse

oder

**Gebratene Perlhuhnbrust „Winzerinnen Art“**

auf Champagner-Rahmkraut, Kartoffelpurée

und Schalottensauce

oder

**Gänsebraten „Klassisch“**

mit Bratapfel Rotkraut, Kartoffelpurée und Maronensauce

oder

Gefüllter **Spannferkelrücken** mit Dijonsenf gratiniert

Wirsinggemüse, Kartoffelplätzchen und

Perlzwiebelsauce

oder

**Bauernente** aus dem Ofen mit

Kohlrabigemüse, Petersiliengnocchi und

Rotweinjus

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Hausgemachter Rumtopf

mit **geeistem Vanilleschaum** und Mandelkrokant

oder

warmes **Schokoladentörtchen** mit Exotikragout und

Bananen-Kokosmilchsorbet

oder

**Champagner-Parfait im Baumkuchenmantel**

mit eingelegten Zwetschgen und Pistaziencroustini

**Menüpreis 35,00 Euro**

**Weihnachtsmenü**

**Fasanenterrine** mit Pistazien und Wacholder

mit Apfel-Creme-fraiche, Selleriechips und Feldsalat

oder

Variation vom **hausgeräuchertem Lachs**

mit mariniertem Gemüse

Sauerrahm und Shiso-Kresse

oder

Variation vom **Glottertäler Reh**

mit Pastete, Essenz mit Ravioli und Törtchen

mit Feldsalat und Steinpilzremoulade

\*\*\*\*\*\*\*

Gebratenes **Rotbarbenfilet** auf

Prosecco-Risotto und Kürbissauce

oder

Gebratenes **Zanderfilet** auf

Blattspinat und Hummerbisque

\*\*\*\*\*\*\*

**Kalbstafelspitz** mit Pfeffer gebraten

auf Spitzkohl, Perlzwiebelsauce

und Kartoffel-Kürbispurée

oder

**Glacierte Entenbrust**

auf Apfelrotkraut, Kartoffelgratin und Selleriepurée

oder

Zweierlei vom **Glottertäler Hirsch**

mit Wintergemüse, Petersiliengnocchi und Johannisbeersauce

oder

**Rinderrücken** mit Rotweinschalottensauce

auf Wirsingtörtchen, Schmorgemüse und Macairekartoffeln

\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Dreierlei von der Schokolade**

Croustillon, Praline, Tarte und Nougateis

oder

**Vollmilchschokoladen-Tarte** mit Birnenragout

Salzkaramelle und Eierliköreis

oder

**Törtchen von Passionsfrucht** und Vanille mit

Himbeercoulis und hausgemachten Vanilleeis

Menüpreis komplett 55€

Menü 3 Gang 45€