

# Weihnachtsmenüs 2022

## Menü 1

Bunter Gartensalat

\*\*\*

Karotten Ingwer Süppchen

\*\*\*

Konfierte Gänsekeule  
mit Apfel-Rotkohl, Kartoffel-Klößen  
und glasierten Maronen (siebzehn)

\*\*\*

Bratapfel mit Vanilleeis und Glühweinschaum

## Menü 2

Geräucherte Entenbrust mit Sellerie  
Walnuss und Preiselbeeren

\*\*\*

Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Flädle

\*\*\*

Hirschgulasch mit Blumenkohl  
und Haselnuss-Spätzle

\*\*\*

Variation hausgemachter Sorbets

## Menü 3

Feldsalat mit Kartoffeldressing  
gebratenem Speck und Kracherle

\*\*\*

Consommé vom Tafelspitz  
mit Meerrettich-Schaum und Wurzelgemüse

\*\*\*

Rosa Entenbrust mit gebratenem Chicorée  
Haselnuss-Kartoffelpüree  
Orangen und getrockneten Beeren

\*\*\*

Quark-Klöße mit Pralinen-Eis  
und warmen Kirschen

## Menü 4

Variation von Lachs und Avocado

\*\*\*

Maronen-Cappuccino  
mit gebratener Enten-Stopfleber  
und Zuckerwatte

\*\*\*

Gebratener Kalbsrücken mit Karamellsoße  
Blumenkohl, Cashewkernen  
und Kartoffelbällchen

\*\*\*

Apfelstrudel „mal anders“