

Winterliche Menüs 2017

Winter menus 2016

Kastanienschaum

Aufgeschlagenes Maronensüppchen
vollendet mit altem Rheingauer Weinbrand
Foaming cream of chestnuts accomplished with old Rheingau brandy

*

Festtagsbraten

Ofenfrischer Gänsebrust von freilaufenden Tieren
mit Orangen und Weihnachtsgewürzen aromatisiert
serviert mit Marzipanbackapfel, Rotkohl und Kartoffelknödel
*Oven fresh roasted goose breast, flavoured with orange and Christmas spices,
served with baked marzipan apples, red cabbage and dumplings*

*

Geeister Christstollen

Zubereitet mit original Dresdener Zutaten
umlegt mit eingemachten Beerenfrüchten
Iced Christmas cake with original Dresden ingredience surrounded by berries

38,50 Euro pro Person

Wintersalat

Gartenfrischer Feldsalat in Granatapfelmarinade
mit einer Tranche von delikatem Gänseleberparfait
*Garden fresh lambs lettuce in pomegranate marinade
with a slice of delicate goose liver paté*

*

Ofenfrischer Bauernente

mit Orangen und Weihnachtsgewürzen aromatisiert
serviert mit Marzipanbackäpfeln, glacierten Maronen,
Rotkohl und Kartoffelknödel
*Oven fresh roasted farmer duck, flavoured with orange and Christmas spices,
served with baked marzipan apples, glazed chestnuts, red cabbage and potato dumplings*

*

Süß e Bescherung

Ofenfrisches Schokoladensoufflé
mit flüssigem Kern und Mandelmilch- Schwarzkirscheis
Oven fresh chocolate soufflé with fluid core and almond-cherry ice cream

39,50 Euro pro Person

Zum Menü/ to the menu:

Ofenfrische Auswahl von Backwaren mit geschlagener Salz- und Kräuterbutter
Assortment of freshly baked bread with pitched salted and herb butter
3,50 Euro pro Person

(aus küchentechnischen Gründen können wir immer nur ein einheitliches Menü
für eine Gruppe zubereiten, Menüs werden ab 10 Personen angeboten)
(please choose only one menu for your group, prepared up to 10 persons)