

WEIHNACHTSMENÜS 2018

Gruß aus der Küche

Lachs- Ruccola- Frischkäse- Wraps

Steinpilz- Samtsüppchen

mit Maronen

* * *

MENÜ 1:

Medaillons an weißer Pfeffersahne

Kleine Schweinemedallions im Speckmantel gebraten/
sahnige Pfeffersohle mit frischen grünen Pfefferkörnern aus Madagaskar/
Hausgemachte Kartoffelkroketten/
winterlicher Feldsalat mit krossem Speck/Croutons
€ 26,50

MENÜ 2:

Zarter Kalbsbraten

mit Dijon- Senf- Honig Glacer

Ofenfrischer Braten aus der Kalbskeule/garniert mit gebackener Feige
grüne Bohnenröllchen/Baby- Karotten/Romanesco Röschen
Sc. Bernaise/hausgemachtes Kartoffelgratin
€ 27,50

MENÜ 3:

- OFENFRISCHE WEIHNACHTSGANS -

Saftige knusprige Gänsekeule & zarte Gänsebrust/

französische Freilandgänse – an ihrer Soße,
kleiner Bratapfel gefüllt mit Rosinen, Marzipan und Wild- Preiselbeeren,
feines Rotkraut/hausgemachte Kartoffelknödel
€ 29,20

* * *

Crumble trifft Dunkle Schokolade & fruchtige Orange

Darf es noch ein Espresso oder Digestif sein? Wir beraten Sie gerne!

WEIHNACHTSMENÜS 2018

Steinpilz- Samtsüppchen mit Maronen

* * *

MENÜ 4:

Filet vom Kanadischen Wildlachs/ Steinbeißer mit Hokkaido- Kürbis

an Champagner Riesling Schaum/ frittierte Gemüse- Spaghetti /
Dill- Kartoffelchen/
winterliche Salatvariation
mit geröstetem Vital- Kern- Mix/Granatapfelkernen
€ 30,50

MENÜ 5:

Brasato aus der Wildschweinkeule an Brombeer- Confit

Saftiger Braten vom Wildschwein in Spätburgunder Rotwein
eingelegt/frische Brombeeren/Fleurons/
Cranberry- Wildsoße/
Apfelrotkohl/hausgemachte Kartoffelklöße mit Krusteln
€ 31,10

MENÜ 6:

Rehbraten an Pfifferlings Rahm

zarter Braten aus der Rehkeule/
Pfifferlinge in Rahmsoße/Rotwein- Punschbirne/Preiselbeeren/
Rosenkohl mit Mandelbutter geschwenkt/
hausgemachte Kartoffelkroketten
€ 32,50

* * *

Crumble trifft Dunkle Schokolade & fruchtige Orange

Darf es noch ein Espresso oder Digestif sein? Wir beraten Sie gerne!

Gib jedem Tag die Chance, der Schönste Deines Lebens zu werden!
Frohe Weihnachten wünscht das MCM Team