

Ihr Heiligabendmenü

Tartar von der Lachsforelle | Cranberry Chutney |
Blumenkohl Mousse | Waldgremolata

Oxtail Consommé | Grießklößchen | Madeira

Gebrautes Zanderfilet | Portwein-schalotten
Sauce | Zuckererbsen | Reiskrokette

Hirschrücken im Pilz Duxelles | Schoko-Wacholder Sauce |
Rosenkohl | Sellerie-Kartoffelstampf

Amaretto Halbgefrorenes |
Brownie | Karamellsauce

Menüpreis pro Person € 63,00

Liebe Gäste,
wir wünschen Ihnen ein besinnliches Weihnachtsfest!

Wir freuen uns, dass Sie bei uns zu Gast sind!
Ihre Familie Albiez & Familie Bock mit Team



Dorfgasthaus & Naturparkhotel

Ihr Abend-Menü für den 1. Weihnachtsfeiertag

Liebe Gäste,
wir wünschen Ihnen ein besinnliches Weihnachtsfest!

Wir freuen uns, dass Sie bei uns zu Gast sind!
Ihre Familie Albiez & Familie Bock mit Team



Dorfgasthaus & Naturparkhotel

Tranche vom Hirschfilet | Pistazienkerne |
Cumberland Sauce | Wildkräutersalat

Rote Beete Süppchen | Meerrettich |
Zimt-Apfel

See-Saibling | Riesling-Trauben Sauce |
Tintenfischnudeln | Mandel-Brokkoli

Barberie Entenbrust | Glacierte Kastanien |
Winterliches Gemüse Bouquet | Kartoffelgratin

Amaretto Creme Brûlée | Cassis Sorbet

Menüpreis pro Person € 63,00

Ihr Abend-Menü für den 2. Weihnachtsfeiertag

Liebe Gäste,
wir wünschen Ihnen ein besinnliches Weihnachtsfest!

Wir freuen uns, dass Sie bei uns zu Gast sind!
Ihre Familie Albiez & Familie Bock mit Team



Gebeizter Thunfisch | Ziegenkäse Frischcreme |
Gemüsequiche

Topinambur Suppe

Gebratener Wolfsbarsch | Chili- Koriander Sauce |
Kerbelrisotto | Beete

Tranche vom Kalbsrücken | Steinpilz- Rahmsauce |
Pom Macaire | Ratatouille

Schoko-Nuss Brownie | Vanillesauce |
Waldbeeren halbgefrorenes

Menüpreis pro Person € 63,00