

Weihnachtsmenü

VORSPEISE

Vorspeisenvariation

Steinpilzcrèmesuppe, Lachsschnitte, Rote Beete Ziegenkäse und Feldsalat

oder

Steinpilzcrèmesuppe

mit Chiliöl und Croutons

(vegan)

ZWISCHENGANG

Zitronensorbet

wahlweise mit Wodka

HAUPTGANG

Rinderfilet

auf Portweinjus mit glaciertem Wintergemüse und gerüffeltem Kartoffelpüree

oder

Kabeljaurücken (auf der Haut gebraten)

mit Parmesan Zitruschaum, buntem Wintergemüse und getrüffeltem Kartoffelpüree

oder

Tagliatelle Trüffel

mit Trüffelcrème, bunten Schmortomaten, gehobeltem Trüffel und gerösteten Pinienkernen

(veggi)

oder

Fettuccine Mangold

mit frischem Mangold, Cherrytomaten, Pernod und karamelisierten Pinienkernen

(vegan)

DESSERT

Hausgemachter Schokoladenkuchen

aus weißer und dunkler Schokolade, dazu Zimteis und Orangenkompott

oder

Spekulatius Mousse

mit bewschipsten Kirschen

69,00 € Fisch / Fleisch

59,00 € Veggi / Vegan

Ihr Forsthaus Neuhaus Team