

## Menüvorschläge Weihnachten 2018

### Vorspeisen

Tarte von Roter Zwiebel und Ziegenkäse  
mit Roter Bete und Cerealien

Gänse-Rillettes  
mit Brioche und Preiselbeeren

St. Jakobsmuschel  
mit zweierlei Blumenkohl und Kapern

Hausgebeizter Lachs  
mit Zitrusfrüchten und Wintersalat

Feldsalat  
mit Apfeldressing und Brezencroutons

\*\*\*\*

### Suppen

Schwarzwurzelschaumsuppe  
mit Haselnuss

Petersilienschaum  
mit grünem Öl

Getrüffelte Selleriesuppe

\*\*\*\*

### Zwischengerichte

Konfiertes Lachs  
auf Balsamico-Linsen und Sepckkrustal

Trüffel-Pasta  
mit schwarzem Trüffel

\*\*\*\*

## Hauptgerichte

Bayerische Ente  
mit Blaukraut und Knödel

Zweierlei vom Rind  
mit Süßkartoffeln, grünen Bohnen und Holzkohle

Rosa gebratenes Kalb  
mit Wurzelgemüse und Kartoffelallerlei

Gebratener Zander  
mit Rahmsauerkraut, Röstkartoffel-Püree und Essiggurke

Gebratener Rotbarsch  
mit Risotto, trocken Tomaten und südlicher Fond

Bayerische Lachsforelle  
mit geschmolzenen Kopfsalat und Bergkäse-Pasta

\*\*\*\*

## Dessert

Schokoladenkuchen  
mit Trüffel, Salzkaramell und Pfeifentabak

Variation vom heimischen Apfel  
mit Lorbeer

Schwarzwälder Rote Bete

Variation von der Belgischen Schokolade  
mit Haselnuss und Eierlikör

Creme Brulee  
mit Zimtblüte, Birne und Crumble