

Weihnachtsmenü

Schloss Grube 25.12. & 26.12.2021

Steinpilzcremesuppe an Brot-Chip und Kräuteröl

oder

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

Ochsenbäckchen auf geröstetem Wurzelgemüse an einer Topinambur-Creme, Birnen-Chutney und gerösteten Haselnusskernen

oder

Zanderfilet auf der Haut gebraten auf Wirsing-Pastinaken-Püree und einem Zitronen-Weißwein-Schaum

oder

Sesam-Laugenknödel auf Grünkohl dazu gebratene Waldpilze und gebackener Blumenkohl an Limettenschaum

oder

Gänsekeule an Thymian-Orangenjus dazu Apfel-Holunderrotkohl, Grünkohl und Kartoffelklöße

Crème Brulée mit karamellisierten Walnüssen

oder

Bratapfel an Zimteis und gerösteten Mandeln

3Gang Menü 39€ p.P - Vegetarisch 30€ p.P

Für unsere kleinen Gäste

gebackene Entenbrust

mit Apfelrotkohl und

einem Kartoffelklos