

Neulinger Weihnachtsmenüs

Klassische Rinderkraftbrühe
mit viel drin

Hauptgerichte

1) Traditioneller Hirschsauerbraten

mit leckerer Sauerbratensauce, hausgemachtem Kirschrotkohl und Kartoffelklößen

2) Neulinger Gänsebraten

mit hausgemachtem Kirschrotkohl, Kartoffelklößen, Maronen, gefülltem Bratapfel und leckerer Gänsesauce

3) Gebratenes Rotbarschfilet

an schaumiger Senfsauce, dazu Mandelbroccoli und Salzkartoffeln

4) Paniertes Kalbsschnitzel

mit angeschwenktem Rosenkohl, Kroketten und Sauce Hollandaise

5) Wildgulasch

mit angeschwenktem Rosenkohl und gebutterten Spätzle

6) Hähnchenbrustfilet

mit Zitronen-Honig-Kräuterkruste, dazu Mandelbroccoli und Kroketten

7) Schweinefilet

mit cremiger Pfeffersauce, Mandelbroccoli und Kroketten

Vegetarisch & Vegan

7) „Linse trifft Lasagne“

Rote Linsenlasagne mit gekräuterter Tomatensauce und Mandelbroccoli

Als Suppe servieren wir eine Tomatencremesuppe mit veganer Sahne.

Als Dessert empfehlen wir Ihnen ein Cassissorbet mit frischen Früchten

Dessert

Spekulatius-Mandarinencreme (im Gläschen)

Mascarpone-Spekulatiuscreme mit Mandarinenkompott

oder

Zimteis

dazu warmer Beerenkompott

Kindermenü

Paniertes Hähnchenschnitzel

mit Erbsen und Möhren, Rahmsauce und Pommes

Schneemanneis