



WEIHNACHTEN 2024 IM LANDSCHLOSS FASANERIE



WEIHNACHTSMENÜ

Dreierlei vom schottischen Lachs
mit Aprikosen-Couscous, Fenchel und Sauce Anisette

**

Taglierini in Beurre Blanc
mit geriebenem Parmesan und frischem Wintertrüffel

**

Kalbsrücken in Aromaten gebraten
mit zweierlei vom Blumenkohl, Orangen-Pfefferjus und
Cranberries

**

Törtchen von exotischen Früchten,
Manjari-Schokolade und Mandeln mit
Lebkuchenparfait und Passionsfruchtcoulis

4-Gang-Menü

114,00 € pro Person

4-Gang-Menü inkl. korrespondierender Getränkebegleitung

149,00 € pro Person



VEGANES WEIHNACHTSMENÜ

Kastanien-Gemüsetörtchen
mit gepickelter Beete, eingelegten Birnen und Kresse

**

Taglierini in cremiger Trüffelsauce
mit Frühlingslauch und frischem Wintertrüffel

**

Geschmorter Blumenkohl in Orange und Estragon
mit Kürbispüree, Rauchmandeln und
Kürbiskernpesto

**

Strudel von Äpfeln und Lebkuchen
mit Zimt-Zwetschgensorbet und Marzipansauce

4-Gang-Menü

114,00 € pro Person

4-Gang-Menü inkl. korrespondierender Getränkebegleitung

149,00 € pro Person





GETRÄNKEBEGLEITUNG



MIT ALKOHOL

2022 Rieslingsekt brut
-aus der Magnumflasche serviert-
Weingut Spindler, Forst

2022 Sauvignon Blanc Fumé
Weingut Oliver Zeter, Neustadt

2014 Klingenmünster Merlot BIO
-aus der Magnumflasche serviert-
Weingut Porzelt, Klingenmünster

2022 Gewürztraminer Spätlese
Weingut Benderhof, Kallstadt

Auswahl an Kaffee-Spezialitäten

OHNE ALKOHOL

C-Bratbirne von Jörg Geiger

Apfelcocktail von Boskoop,
Petersilie und Koriander

Infused Assam Tee
mit Schattenmorelle und Limette

Kefir Delight
mit Rooibos, Zimt und Vanille
(auch vegan)

Auswahl an Kaffee-Spezialitäten

