

Weihnachtlich geniessen..



Suppen und Vorspeisen

Wildrahmsuppe mit Pilzen	6,20
Sauerkrautsuppe mit Klößchen	6,50
Klare Tomatensuppe mit Klößchen	6,50
Maronensuppe mit Croûtons	6,50
Blattsalate mit Kartoffeldressing und geräucherter Gänsebrust	9,50
Carpaccio vom Rind mit Balsamico und Parmesan	11,50

Delikate Hauptgerichte

Fettuccine mit Tomaten, Pilzen und Knoblauch dazu Salat	<i>vegetarisch</i> 14,50
Lachsfilet gebraten auf Lauch-Kartoffel-Ragout mit Salat	21,50
Kotelette vom Iberico-Schwein gebraten mit Pilzen, Gemüse und Röstkartoffeln	23,50
Zanderfilet gedünstet in Champagner-Senf-Sauce mit Butterreis und Salat	23,50
Kalbsrückensteak gebraten auf Trüffelsauce mit gebratenem Gemüse und Petersilienspätzle	24,50
Pariser Pfeffersteak vom Rinderfilet in Cognac-Pfeffer-Rahm mit Pommes frites und Salat	31,50

Weihnachts-Menüs

Menü I

Wildrahmsuppe mit Pilzen

Zanderfilet gebraten
auf Rahmsauerkraut
mit Röstkartoffeln

Eierlikörcreme mit Schokoladensauce

34,50

Menü II

Klare Tomatensuppe mit Klößchen

Hirschkalbsmedaillon gebraten
auf Feigen-Lambrusco-Sauce
dazu Spitzkohlgemüse und Schupfnudeln

Friesen-Parfait auf Kirschragout

36,50

Menü III

Maronensuppe mit Croûtons

Markeruper Entenbrust „knusprig“ gebraten
auf Schwarzbrotsauce
dazu Rotkohl und Kartoffelklöße

Creme brûlée

35,50

Dessert

Friesen-Parfait auf Kirschragout

6,50

Creme brûlée

6,50

Eierlikörcreme mit Schokoladensauce

6,50

Eis mit heißen Rumkirschen

6,50

Schokoladen-Orangen-Tarte auf roter Grütze

6,50



Weisser Hof - Garten-Hotel mit Restaurant

und Wellness-Bereich OASE DES LEBENS

Voss-Straße 45 • 23714 Bad Malente-Gremsmühlen

Telefon (04523) 99250 • Fax 6899

www.weisserhof.de • info@weisserhof.de