



4-Gänge-Nikolaus-Menü

Gruß aus der Küche

Baguette | Gänseschmalz | Curry-Hummus

1. Gang

Siegerländer „Duffelsuppe“ | Sahnehaube | Selleriestroh **(vegetarisch)**

2. Gang

winterlicher Salatteller | Maracujadressing **(vegetarisch)**

3. Gang mit Vorauswahl

1. Argentinisches Roastbeef | Kräuterbutter

Barbecue-Sauce | Gemüsestifte | hausgemachte Kartoffelspalten

oder

2. Steakpfanne Café de Paris vom Wagyu Entrecôte

Gemüsestifte | hausgemachte Pomäs Fritates | Chili-Mayonnaise

oder

3. Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ | Weißweinrahmsauce | Champignons

Zwiebeln | Wintergemüse | hausgemachte Spätzle

oder

4. gebratenes Lachsfilet | Limetten-Pinot-blancsauce

Wintergemüse | zweierlei Püree von Kartoffel und Erbse

oder

5. hausgemachte dreierlei Linguine „Tartufo Style“

Trüffel-Weißweinrahm | Kürbis-Brunoise | Pesto | Parmesan

frischer Wintertrüffel am Tisch gerieben

(vegetarisch)

oder

6. knusprige Gänseteile | eigene Sauce | Rotkohl

Kartoffelklöße | Apfel-Walnussknödel

4. Gang

Tiramisu della Nonna | Biskuit | Espresso | Kaffeelikör | Amaretto

Schokolade | Zimt | Amaretti-Crunch **(vegetarisch)**

Preis pro Person: 69,50 €

Für Vegetarier oder Veganer haben wir Alternativen.

Sprechen Sie bitte uns an. Änderungen vorbehalten!

Buchbar ab 8 Personen, mindestens 7 Tage vorher mit Vorauswahl mit der Namensliste.

Vorauswahl Hauptgänge Nikolausmenu-2025

	Name	Nr. 1: Argentinisches Roastbeef	Nr. 2: Steakpfanne Cafe de Paris	Nr. 3: Kalbs- geschnetztes "Zürcher Art"	Nr. 4: Gebratenes Lachsfilet	Nr. 5: Hausgemacht e dreierlei Linguine	Nr. 6: Knusprige Gänseteile
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							