



Unser Weihnachtsmenü 2023

Stellen Sie sich innerhalb der verschiedenen Gänge Ihr Menü nach Wunsch zusammen.

Vorspeisen

„Kürbiscreme-Suppe“

mit Zimtcroustons, gerösteten Kürbiskernen und Kernöl
8,50

„Feldsalat“

mit allerlei gerösteten Kernen, Sprossen und Parmesan
12,90

„Büffelmozzarella“

mit Nusspesto, getrockneten Tomaten, Rucola und Balsamico
13,90

Hauptspeisen

„Fiorelli“

Nudeln, gefüllt mit Ricotta und Trüffel, geschwenkt in Salbei-Butter
18,90

„Perlhuhnbrust“

an Thymianjus mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison
21,90

„Lachssteak“

mit Kräuterkruste, Hummersauce, Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison
25,90

„Rumpsteak“

an bunter Pfeffersauce mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison
32,90

Dessert

„Tartufo“

gefüllte Eispraline, in Kakao gewälzt, mit Schokoladencreme und Zabaione-Vanillekern
auf Schoko-Himbeersauce
8,90

„Schokoladensoufflé“

kleiner Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern auf Vanille-Krokantspiegel und Sahne
8,90

WEINHAUS SCHULTES