

AB 10 PERSONEN

WEIHNACHTEN MENÜ 1

Petersilienwurzelsuppe
mit Thymian & Croûtons

*

Schwarzbier-Gulasch vom Kalb
mit Crème Fraîche & Kartoffelknödel

oder

Maishähnchen
mit Wirsing & Kartoffelpüree

oder

Wintergemüse, im Ofen geschmort,
mit Quinoa & Waldpilzen

*

Zimtcreme mit Apfel-Crumble
& Haselnusskrokant-Eis

*

45 € pro Person

MENÜ-VORSCHLAG 2 →



FAUST

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

AB 10 PERSONEN

WEIHNACHTEN MENÜ 2

Feldsalat mit roter Bete & gratinierten
Ziegenkäse (vegetarisch)

oder

Feldsalat mit Hirschschinken & Cranberrys

*

Entenkeule mit Portweinjus,
Rotkohl & Kartoffelknödel

oder

Fjord-Lachsforelle mit Rahmspinat
& Kartoffel-Selleriepüree

oder

Kalbstafelspitz mit Steinpilzrahmsauce,
Gemüse & Spätzle

oder

Kürbisrisotto mit wilden Broccoli
& geräucherten Tofu (vegetarisch)

*

Crème Brûlée mit
Glühwein-Zwetschgen & Orangensorbet

*

50 € pro Person

MENÜ-VORSCHLAG 2 →



FAUST

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

AB 10 PERSONEN

WEIHNACHTEN MENÜ 3

3 Black Tiger-Garnelen
mit Mango Chutney & Wintersalat

oder

Feldsalat mit Kürbis,
Cranberrys & Nüssen (vegetarisch)

*

Kürbissuppe mit Ingwer, Kernen & Öl

*

Rinderrücken mit Rotweinsauce,
Bohnen & Kartoffelgratin

oder

Dorade mit Artischocken-Fenchel-
Gemüse & Risotto

oder

Hirschkalbsrücken
mit Wirsing & Kartoffel-Selleriepüree

oder

Ricotta-Spinat Ravioli mit Parmesansauce
& Wintergemüse (vegetarisch)

*

Dessertvariation „Faust“

*

65 € pro Person



FAUST

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN