

HOTEL
Restaurant
FELSENTOR

...einfach was Besonderes!

Weihnachtsmenü 2018

Unser Festliches Menü für die Weihnachtsfeiertage

Terrine vom Tafelspitz

gefüllt mit 3erlei Gemüse an Salatbouquet und Preiselbeersahne



Grünkernmehlsuppe

mit hausgemachten Markklöschen und einem Kräuteröl



Jakobsmuscheln

mit Kräutern und Parmesan überbacken auf kaltem Tomate Concasse
und Schaum vom Gewürztraminer



Orangensorbet

aufgegossen mit Weißburgundersekt



Knusprig gebratene Entenbrust

auf Preiselbeer-Kartoffel-Kombott, Zuckerschotenstroh
und einer Cassisreduktion

oder

Blanchiertes Doradenfilet

auf Broccolitörtchen, kandierten Tomaten
und einer Safransauce

oder

Humus von der Kichererbse

mit feinstem Olivenöl und Meersalz,
dazu frischer Blattsalat und Baguette



Cheesecake im Glas

mit Himbeeren und Zitrone verfeinert

Als 4-Gang-Menü (ohne Jakobsmuscheln und Sorbet) Vegi 42,50 und Fisch/Fleisch 52,50
Als 6-Gang-Menü Vegi 63,50 und Fisch/Fleisch 79,50