



Menüvorschläge

Weihnachten 2024



Weihnachtsfeier-Wohlfühl-Package

Weihnachtsaperitif
H'NT Pear Explosion
H'NT Pear / Prosecco / Soda
Heißer Bratapfel / Hot Aperol / alkoholfreier Punsch

Weihnachtliche Dekoration und Menükarten auf den Tischen

€ 14 pro Person

Stellen Sie gerne Ihr individuelles Weihnachtsmenü zusammen

Weihnachtliche Vorspeisen

Kürbis-Kokos-Cappuccino gebratener Black Tiger Garnele	€ 12
Boullion vom bayrischen Tafelspitz Gemüsejulienne / Kaspressknödel	€ 7,50
Maronisuppe Hirschfleischpflanzerl	€ 13
Bruschetta von der bayrischen Ente Entenfetzn / Apfelblaukraut	€ 12
Hausgebeizter Lachs Dijoncreme / Crissini	€ 16
Beef Tatar vom Simmenthaler Rinderfilet Wasabimajo / Kapernapfel / Schalotten / gebackenes Wachtelei	€ 20
Carpaccio vom Simmenthaler Rind Kräutermantel / Grana Padano / Olivenöl / Zitrone	€ 19
Vogersalat Kürbiskernöl / Speckkrusteln / Croutons	€ 10
Winterlicher Blattsalat Radiserlvinaigrette / karamellierte Ziegenkäse	€ 13

Weihnachtliche Fleischhauptgänge

Portion ofenfrische bayrische Ente Kartoffelknödel / Apfelblaukraut	€ 20
Portion ofenfrische Gans Kartoffelknödel / Apfelblaukraut	€ 24
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust Broccolicreme / Glaciertes Gemüse	€ 33
Rosa gebratener Hirschrücken Wacholderjus / Zwetschgenblaukraut / Kartoffelplätzchen	€ 34
Rosa gebratenes Simmenthaler Rinderfilet Nussbutterpüree / Ratatouille / Portweinjus	€ 37
Bayrisches Schweinefilet im Speckmantel Pfefferrahmsauce / Butterspätzle / Glaciertes Gemüse	€ 27
Wiener Tafelspitz in der eigenen Brühe / Rahmgemüse / gebratene Kartoffeln / Schnittlauchsauc / Apfelkren	€ 28

Weihnachtliche Fischhauptgänge

Filet vom gebratenen Saibling Kartoffel-Limetten-Püree / Glaciertes Gemüse / Safranschaum	€ 27
Filet vom Loup de mer Krustentiersauce / Linguine	€ 29
Duett von Doradenfilet und Jakobsmuschel Getrüffeltes Kartoffel-Lauch-Ragout	€ 32
Duett von Pulpo und Black Tiger Garnele Safran-Risotto / Schmortomate	€ 28

Weihnachtliche Hauptgänge ohne Fleisch

Hausgemachte Kürbis Gnocchi Zuckerschote / Kirschtomate / Kürbisragout	€ 20
Trüffel-Linguine Trüffelrahm / Kirschtomate / Zuckerschote / frischer Wintertrüffel	€ 23
Kräuter Risotto Kräutersaitlinge / Burrata	€ 23
Hausgemachte Ziegenkäse Ravioli Trauben / Walnüsse / Trüffelschaum	€ 24
Hausgemachte Semmelknödel Rahmsauce / gebratene Kräutersaitlinge / Kräuterpesto	€ 17

Weihnachtliche Dessert

Creme Brûlée mit hausgemachten Pralineneis	€ 12
Schokocappuccino Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigen Kern / Zwetschge / Vanilleis	€ 12
Hausgemachtes Lebkuchen Tiramisu Mascarpone / Chiemgauer Freilandeier / Amaretto	€ 8
Hausgemachter Kaiserschmarrn Apfelmus / Zwetschgenröster	€ 14
Apfelkücherl Zimt / Vanilleeis	€ 11