

Fachwerk Winter – Menü I

Vorab für Alle

Thunfischtatar | Wasabischaum | Ingwer | Granatapfel

Zwischengang zur Wahl

Wildgarnele | Tonic- Gurkensalat | Wakame | Curryschaum

- oder -

Lamm- Tomahawk | Maiscreme | Oliven Tapenade | Jus

Bitte wählen Sie ihren Hauptgang

Canadian Heritage Filet | Bohnenpüree | Fiegezwiebeln | Atztekengold

- oder -

Wildschweinbäckchen | Baby- Rotkohl | Safran Birne | kl. Knödel

- oder -

Wild- Dorsch | Tempura | Wodkanaise | Haselnuss | Spitzkohl

Dessert als Tischbuffet serviert

Kleine Schweinereien

*wie Crème brûlée., Mascarponecreme, Panna cotta
und Mousse au chocolate*

55 € | 100 € inkl. aller Getränke

Fachwerk Winter – Menü II

Vorspeisen als Tischbuffet

*Gebratene Kräutersaitlingen mit Sauerrahm,
Tomberries, Büffel- Mozzarella im Glas mit
weißem Balsamicodressing,
Wildkräutersalat mit Parmesan und Tomaten,
Chiligarnelen im Gemüsesud mit Aioli,
Tataki vom Sushi- Thunfisch,
Hausgebackenes Brot mit Dips*

Bitte wählen Sie ihren Hauptgang

*In Glühwein eingelegter Rinderbraten aus Canada
mit Wintergemüse, Kartoffelgratin und Portweinjus*

- oder -

*Andres 1726 beliebten Wildschweinbäckchen mit Holunderbirne,
hausgemachten Winterknödel und Baby- Rohtkohl*

- oder -

*Gegrilltes Kabeljau- Loin mit Pastinakenpürree,
gebratenen Nuss- Rosenkohl*

Dessert als Tischbuffet serviert

*kleine Schweinereien
wie Crème Brûlée, Deutsche Erdbeeren,
Mascarpone- Espuma, Panna cotta und Mousse au chocolate*

45 € | inkl. aller Getränke 85 €