



gastfreunde

Winter

Menu I

Rosa gebratenes Roastbeef mit Schalottenconfit
winterliche Blattsalate mit Gemüsevinaigrette

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Croutons

Ragout und gebratenes Filet vom Adelsberger Lamm, Rosmarinsauce
Pastinakenpüree, Wirsingwickel und Bäckerin Kartoffeln

Lebkuchen-Schokoladen-Strudel mit Zwetschgenröster und Vanille-Eis

Menu II

Mousse von der geräucherten Rhönforelle, Kirschmarmelade
Feldsalat mit Speckwürfeln, Kräutervinaigrette

Steinpilzessenz mit Geflügelravioli

Ragout und gebratener Rücken vom fränkischen Reh im Gewürzmantel, Rotweinsauce
Petersilien-Kartoffelpüree, Kohlrabi gefüllt mit Semmelschmarn

Schokoladenkuchen mit Gewürzorangensalat und weißem Kaffeeis

Menu III

Mousse und Tatar vom Bachsaibling mit Gurken-Dill-Schmand

Geflügelrahmsuppe mit Satéspies von der Hühnerbrust

Ragout und gebratener Rücken vom Bio-Rind, Spätburgundersauce
Selleriepüree, Speck-Rosenkohl und hausgemachte Spätzle

Dreierlei gebrannte Cremes – Valrhona Schokolade, Safran-Orange und Tahiti-Vanille

Menu IV

Luftgetrockneter Schinken vom Iphöfer Eichelschwein
auf Linsensalat mit Wurzelgemüse

Karotten-Orangen-Ingwer-Suppe mit gebratener Garnele

Geschmorte Schulter und gebratenes Filet vom Bio-Rind mit Spitzkohl
Rindersauce, Petersilienwurzelpüree, Rote Beete mit Bratkartoffeln gefüllt

Pochierte Gewürzbirne auf Schokoladenblätterteig
Sabayon vom Birnenbrand, Vanille Eisparfait