

*Weihnachtliche Gourmetfreuden auf 1750m Seehöhe
Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen...*

Weihnachtsmenü, 24. Dezember 2009

Spanferkelbrustpraline auf Krautsalat mit Vulcanoschinken



Ikarimi-Lachs auf fünf Arten



*Essenz vom Ochsenfleisch mit Philadelphiakrapfen und
pochiertem Spinatpalatschinkenröllchen*



*Taschenkrebsravioli und Erdäpfellasagne mit knusprigem Wachtelei und
Kalbsbries in weißem Trüffelschaum*



*Von der Oldenburger Ente konfierte Entenkeule und
rosa gebratene Brust auf knusprigem Rotkraut,
Birnen-Brombeerragout, Brokkoli und Melissen-Kürbisgnocchi*



*Topfen-Nougatknödel in Chili-Butterbrösel mit
Apfel-Ingwerkompott, Eierlikörterrinen und selbstgemachtem Lebkucheneis
auf gelierten Zwergorangen*



Käse vom Brett

Silvester-Buffer, 31. Dezember 2009

Vorspeisen- und Delikatessenbuffet

*Belon und Giladeau Austern, Rochen, gefüllter Huchen und Lachsforelle, gefüllter Zander
und Seesaibling, Katzenhai, Seeteufel und Medaillons, Kaisergranaten, Kabeljau im
Ganzen gebraten, Rehrücken auf Apfelgelee, Hirschrücken, Roastbeef und vieles mehr*



*Consommé vom Perlhuhn mit eigenem Farcenockerl
und Gemüse-Wan Tan*



*Geschmortes Kalbsbackerl mit Filet im Kräutermantel
auf einer Semmelaufbauschnitte mit Vanillekarotten und
Lavendel-Waldhonigsauce*



Verschiedenes von der Valrhonasschokolade



Käse vom Brett