

**  ** **Weihnachten** **  **

Gasthaus „Zum Hirschen“

Menü

Aperitifgebäck „Noël“

~~~

**Schottischer Lachs >Ceviche Style<**

Jalapeno | Avocado | würziger Joghurt-Dip | Papadam

~~~

Sellerierahmsuppe mit Maronen

Haselnuss | Speck | Schnittlauchöl | Croûtons

~~~

**Kalbsfilet „Wellington“ mit Kirsch-Pfefferjus**

Erbsenpüree | Topinambur | Kohlköpfchen

~~~

Schokoladendessert

Aprikose | Nougat | Heidelbeeren | Eis

Menü € 98

Vegetarisches Menü

Aperitifgebäck „Noël“

~~~

**Croustillant von der Aubergine**

Ingwer-Gurken | Spinatsalat mit Salzzitrone und Sesam | Avocado

~~~

Sellerierahmsuppe mit Maronen

Haselnuss | Schnittlauchöl | Croûtons

~~~

**Rote Bete-Ziegenkäseknödel**

Dreierlei Bete | Wildkräuter | Parmesanschaum

~~~

Schokoladendessert

Aprikose | Nougat | Heidelbeeren | Eis

Menü € 78