



Das Team „Zum Mohrenkopf“ wünscht Ihnen gesegnete Weihnachten.





Weihnachten 2019

Stellen Sie Ihr Menü bitte selber zusammen!

Lachstartar mit Kaviar garniert



Weihnachtliche Suppen und Vorspeisen zur Wahl

Wildrahmsüppchen mit Fleischeinlagen und Portwein verfeinert



Krabbensuppe mit Garnelen und Cognac aromatisiert



Karotten-Ingwercremesuppe mit sautierten Fleischklößchen und Sahnehaube



Winterliche Blattsalate in Balsamicodressing mit Gravedlachs,
eingelegtem Kürbis und Sahnemeerrettich

Zu den Suppen servieren wir Baguette.





Weihnachtliche Hauptgänge zur Wahl

Stellen Sie Ihr Menü bitte selber zusammen!

Halbe Ente (Brust und Keule) mit aromatischer Füllung gebraten an Orangensauce, Apfelrotkohl, dazu Semmelknödel oder Krokette



In Burgundersud geschmorte **Damwildkeule** mit einem leichten Wacholderjus, Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl und Krokette



Dialog von feinem **Hirsch- und Rehragout** mit Pilzen, gefüllte Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl und Krokette



Steinbeißerfilet in Zitronenbutter gebraten auf Spinatbett, Flusskrebsragout, Hummersauce und Reis



Drei Medaillons vom **Schweinefilet** unter einer Schalotten-Oliven-Kräuterkruste mit Rosmarin-Traubensauce, Rosenkohl und Krokette





Weihnachtliche Dessertspezialitäten zur Wahl

Wintereis des Jahres „Zimt - Plume“ mit Sahne und Hohhippen-Gebäck



„Crème brûlée“: feine Vanillecreme mit braunem Zucker gratiniert und marinierten Früchten



Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce



Hausgemachtes Warmes Mohrenkopf - Schokoladen-Küchlein mit Vanilleeis

Der 4-Gänge-Menü-Preis beträgt 27,90 € bis 30,50€

