

# Weihnachten 2021



Stellen Sie Ihr Menü bitte selber zusammen!

## Weihnachtliche Suppen zur Wahl

**Wildrahmsüppchen** mit Portwein abgerundet und Fleischeinlagen

+++

**Krabbensuppe** mit sautierten Garnellen und Cognac aromatisiert

+++

**Karotten-Ingwercremesuppe** mit 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** : Ofenfrischer Entenbraten von Brust und Keule 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 Spätzle

+++

**Schollenfilets** in Zitronenbutter gebraten auf Spinatbett, Hummersauce und Reis

+++

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

+++



## Weihnachtliche Dessertspezialitäten zur Wahl

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

+++

Heißer **Apfelstrudel** mit Vanillesauce

+++

Hausgemachtes Warmes **Mohrenkopf-Küchlein** mit Vanilleeis-Sauce

+++

Der 3-Gänge-Menü-Preis beträgt 29,90 € bis 32,00€

Das Team „Zum Mohrenkopf“ wünscht Ihnen gesegnete Weihnachten