

Weihnachtliches Menü

25. / 26. Dezember 2020

- warm vorbereitet-

Maronen-Schaumsüppchen



Filet vom Nordsee-Steinbutt

junge, französische Spitzmorcheln in Cognacrahm,
Rahmwirsing, Sellerie- Kartoffelstampf
Menüpreis € 54,50

o d e r

Brust und Keule von der kross gebratenen Hafermastgans

Gänsejus,
burgundergedämpftes Johannisbeeren-Rotkraut,
glacierter Cox-Apfel mit Rosinen und Marzipan,
geschmolzener Kartoffelkloß
Menüpreis € 54,50

o d e r

Reh-Sahnefleisch -geschmort-

Kronsbeeren Sauce, Birne gefüllt mit Preiselbeeren,
Kohlsprossen, Sellerie-Kartoffelstampf
Menüpreis € 49,50

o d e r

Tagliatelle (vegetarisch)

junge, französische Spitzmorcheln in Cognacrahm
Menüpreis € 45,50



Lebkuchen-Soufflé

veredelt mit Schokolade, Mandeln,
Gewürzen und Rum

NEU

Weihnachten & Silvester

- außer Haus -

Bestellungen nehmen wir entgegen unter:

Telefon 05403 794340

Handy 0176 20202673

oder per E-Mail an

eat@jagdschloss-freudenthal.de

* Unsere Herdprofis bereiten für
Kinder, Allergiker, Vegetarier und Veganer
individuelle Speisen zu, sprechen Sie uns an

Silvester Menü

31. Dezember 2020

- warm vorbereitet -

Seezungen-Roulade

gefüllt mit Lachs, Basilikum-Olivenöl-Emulsion
orientalischer Couscous mit Gemüsewürfel



**Rinderfilet begleitet von
karamellisierten Gänsestopfleber**
Trüffeljus, schwarzer Walnuss,
Brokkoli Royal, Kartoffelbaumkuchen



Schokoladenauster mit Perlmutter-Perlen
auf Sautern-Gelee, Schokoladen-Mousse

Menüpreis 69,00 Euro