

Sankt Jakobsmuscheln

auf Beluga-Linsen

€ 16,50

Zwei Wachtelbrüstchen

an Orangen-Portwein-Sauce, marinierte Orangenfilets

€ 21,50

Karamellierte Gänsestopfleber

an Crustini, Kürbis-Apfel-Chutney, Cranberries, schwarze Walnuss

€ 24,50

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Kräuterpesto mariniert, Parmesanspäne, Champignons,

Pinienkerne, Blattsalate an Vinaigrette

€ 15,50

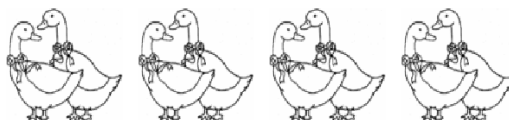
Buchen Sie Ihre

ganz individuelle

Weihnachtsfeier

im

JAGDSCHLOSS FREUDENTHAL



Legierte Suppe vom Hokkaido-Kürbis
Amarettini, Kürbiskernöl aus der Steiermark
€ 7,50

Pot-au-feu von Hirsch und Reh
abgeschmeckt mit Madeira
Kugeln von Sellerie, Karotte und Zucchini,
gefüllter Ravioli
€ 7,50

Tagliatelle zu jungen, französischen Spitzmorcheln
Kräutersahnesauce
€ 23,50

Mit Ziegenkäse gratinierter Blattspinat
Tomaten-Balsamico-Sauce, Gnocchi
€ 16,50

Sellerieschnitzel
Trüffeljus, cremiger Wirsing,
Petersilien-Kartoffelpüree
€ 23,50

Norweger Lachs

mit einer Gewürzbutter überkrustet,
Pfifferlinge zubereitet mit Schalotten,
Kartoffel-Kürbis-Gratin
€ 28,50

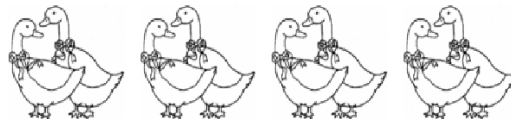
Wildfang-Steinbutt

junge, französische Spitzmorcheln in Cognacrahm,
Wirsing á la creme, Kartoffel-Kürbis-Gratin
€ 36,50

Auf der Haut kross gebratenes Zanderfilet

Senfsaatsauce, Blattspinat, Petersilien-Kartoffel-Püree
€ 28,50

i



Heiligabend

außer Haus

Brust und Keule von der gebratenen Hafermastgans
Gänsejus, glacierter Apfel mit Rosinen und Marzipan gefüllt,
burgundergedämpftes Johannisbeer-Rotkraut,
geschmolzener Kartoffelkloß
€ 32,50 pro Portion

N U R nach vorheriger Bestellung
Abholung 24.12.2018 von 9 bis 12 Uhr



Zartes Rinderrückensteak 180 Gramm

(marmoriert) – rosa gebraten

*mit süßem Senf überkrustet, Preiselbeer-Pfefferrahmsauce,
Kenia-Böhnchen, Kürbis-Kartoffel-Gratin*

€ 26,50

Salzwiesen-Lammrücken

*unter einer Kräuterkruste, Madeirajus,
Kenia-Böhnchen, Petersilien-Kartoffel-Püree*

€ 33,50

Geschmorte Ochsenbäckchen

Barolosauce, cremiger Wirsing, Petersilien-Kartoffel-Püree

€ 26,50

Wiener Kalbsschnitzel

*Blattsalate an Balsamico-Vinaigrette, Preiselbeeren,
Kürbis-Kartoffel-Gratin*

€ 23,50

Brust und Keule von der kross gebratenen

Bauernhofente

*Backpflaumensauce,
burgundergedämpftes Johannisbeer-Rotkraut,
geschmolzener Kartoffelkloß*

€ 26,50

Reh-Sahnefleisch

- geschmort –

Wacholderrahmsauce,

Williams Christ Birne gefüllt mit Cranberries,

burgundergedämpftes Johannisbeer-Rotkraut,

geschmolzener Kartoffelkloß

€ 29,50

Medaillons vom Hirschkalbsrücken

- rosa gebraten –

junge, französische Spitzmorcheln in Cognacrahm,

Wirsing a la creme, geschmolzener Kartoffelkloß

€ 34,50

Gebranntes Grand-Marnier-Eisparfait
warme marinierte Orangenfilets
€ 10,50

Champagner-Sorbet Grand Cru
Vieux Marc de Champagne
€ 8,50

Dunkles Schokoladen-Mousse-Türmchen
mit flüssigem Kern von Himbeermark,
€ 10,50

Schokoladen-Souffle mit flüssigem Kern
herrlich sämiges Vanilleeis
€ 12,50

Frische Feigen in schottischem Heidehonig-Whisky
Safran-Eisparfait
€ 13,50

Tasse Kaffee Crème / Espresso / Cappuccino
Grappa und hausgemachtes Gebäck
€ 11,00

Ziegler

Alte Zwetschge Jahrgang 2003	43% vol.	€ 11,50
Wallnussgeist Edelbrand	43% vol.	€ 9,50
Obstbrand aus Äpfel und Birnen	43% vol.	€ 7,50
Williams Birnen-Brand	43% vol.	€ 7,50
Wald-Himbeergeist	43 % vol.	€ 7,50
No. 1 Wildkirsche	43% vol.	€ 12,90
Mirabellenbrand	43% vol.	€ 7,50
Weinbergpfirsich Likör	18% vol.	€ 7,50

Genießen Sie
Weihnachten & Silvester
in festlich geschmückten Räumen,
bei uns feinste Menüs aus unserer Schlossküche

So muss der wahre Festtag schmecken!

Unsere Herdprofis sind für Sie da

25. Dezember 2018	12 bis 14 Uhr 18 bis 21 Uhr
31. Dezember 2018	18 Uhr

Reservierungen erbeten

CHEF-MENÜ

***Legierte Suppe vom Hokkaido-Kürbis**
Amarettini, Kürbiskernöl aus der Steiermark*



***Geschmorte Ochsenbäckchen**
Barolosauce, Wirsing á la creme,
Petersilien-Kartoffelstampf*



Mini-Schoko-Souffles zu Vanilleeis

*Menüpreis 47,50 Euro pro Person
ab 2 Personen*

GOURMET-FESTIVAL

***Karamellierte Gänsestopfleber**
an Crustini, Kürbis-Apfel-Chutney,
Cranberries, schwarze Walnuss*



***Wildfang-Steinbutt**
junge, französische Spitzmorcheln in Cognacrahm,*



***Salzwiesen-Lammrücken**
unter einer Kräuterkruste, Madeirajus,
Kenia-Böhnchen, Petersilien-Kartoffel-Püree*



***Gebanntes Grand Marnier-Eisparfait**
warme marinierte Orangenfilets*

*Menüpreis Euro 79,50 pro Person
ab 2 Personen*