

WEIHNACHTSMENÜ-VORSCHLÄGE

Menü I

Gerolltes Carpaccio vom Angusrind
Rucolasalat, Stangensellerie, Parmesanchip

Gebratenes Wolfsbarschfilet
Püree von geräucherter gelber Paprika, Garnelen Bisque

Argentinisches Angus Rinderfilet
Bandnudeln, wilder Broccoli, Serranochip, weißer Pfefferschaum

Dessert Variation Alte Bergmühle
von allem ein bisschen
€ 89

Menü II

Geräucherte Entenbrust
kandierte Physalis, Estragon, Kürbispüree, Cashewkerne

Creme von der Schwarzwurzel
Kartoffel-Basilikumklöschen

Wildschweinrückensteak
karamellisiertes Kartoffelpüree, bunte Rübchen

Tarte von der Feige und Portwein
Mascarpone- Tonkabohneneis
€ 65,00



ALTE BERGMÜHLE
LANDGASTHOF & VINOTHEK

Menü III

Tranchen vom rosa gegarten Kalb
Räucherforellencreme, Kapern

Seeteufel Medaillon mit Pancetta
Lila-Kartoffel, Erbsenpüree, Aioli mit schwarzem Knoblauch

Lammrückenfilet
weißes Bohnenpüree, Apfel-Curryragout, Speckbohnen

Creme Brulée
Buttermilcheis, Kakaobirne
€ 79,00

Menü IV

Vorspeisen Variation Alte Bergmühle
von allem ein bisschen

Rosa gebratene Barberie Entenbrust
Graupenrisotto, Zuckerschoten, Fingermöhren

Flüssiges Schokoladensoufflé
grüner Apfelsorbet, Quittenfrischkäsecreme
€ 63,00

Menü V

Tatar von der Lachsforelle
Zitrus-Creme Fraiche, Rote Musik, Rösti

Im Ofen geschmorter Kürbis mit Chiliöl
Quinoa-Risotto, Granatapfel-Jus

Kalbsfilet
gebratene Gnocchi, Tomaten-Mangoldgemüse

Crumble von der eingelegten Zwetschge
Maronenparfait
€ 69,00

Gänsemenü

Geräucherte Gänsebrust und Salat von der Keule
Sauerkraut- Traubensalat, Majoranmajonaise

Essenz von der Gans
Kartoffelpraline

Gänsebraten von Brust und Keule
Rotkraut, Bratapfel, Maronen, Kartoffelknödel

Zitronensorbet
Sekt und Vodka
€ 95,00



ALTE BERGMÜHLE
LANDGASTHOF & VINOTHEK