

Menü Winter exklusiv Weberhaus

Lachscarpaccio von schottischem Lachs
mit einem Kaviar Ei (Iranischer Imperial Kaviar)

xxx

Getrübete Kartoffelsuppe unter einem Parmesanschaum

Xxxx

Winter Skrai auf einer leichten Senfsauce

oder

Filet vom Angus Rind medium Pfeffersauce

oder

Französische Männliche Enterbrust Orangensauce.

Dazu reichen wie eine gefüllte Kartoffel und Saison
Gemüse.

XXXX

Trilogie von Schokolade auf einem Saucenspiegel

59,00 € p.P.



Menü Winter Rustikal

Rinderkraftbrühe mit Markklößen Gemüse Eierstich

xxx

Schnitzel vom Schwein unter Pfifferlingen in Rahm
Herzoginkartoffeln, kleiner Salat

oder vegetarisch

Risotto mit Pilzen Parmesan und Butter

xxx

Beschwipste Pflaume im Glas
mit Vanilleeis

26,90 € p.P.



Menü traditionell

Entenconsomee mit
Pistazienklößchen

xxx

Gänseriette Weberbrot
Apfelchutney

xxx

Wildschweinragout von um die
Ecke, Preiselbeeren, Spätzle

Schweinefilet Medallions,
Weberbiersauce, Romanesco,
Kroketten

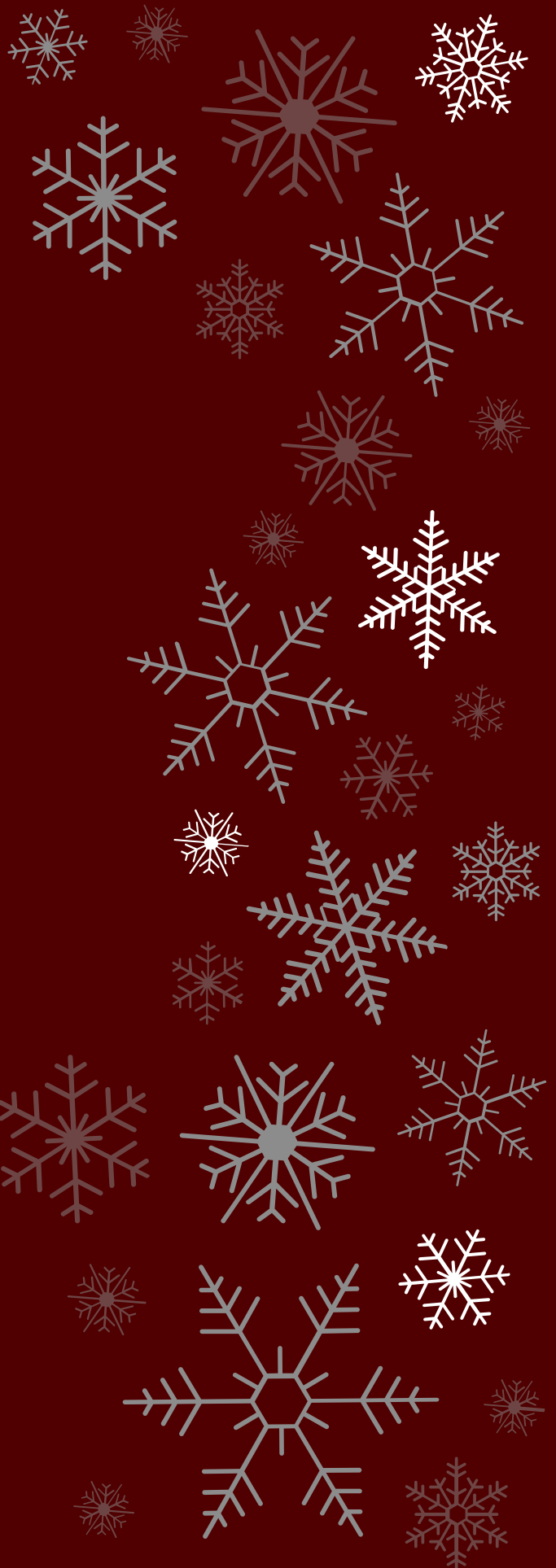
oder vegetarisch

Tagliatelle Babyspinat Gorgonzola
Rahmsauce

xxx

Bratapfel nach Oma Else
gefüllt mit Marzipan auf
Vanillesauce & Zimteis

35,90 € p.P.



Buffet Weberin



Vorspeisen

Räucherlachs mit Meerrettichsahne,
Tomate-Mozzarella, Honigmelone mit
Bauernschinken,
Komposition von Salaten mit verschiedenen
Dressings
Meller Hochzeitssuppe

Hauptgänge

Rinderrouladen, saftiggeschmorte
Gänsekeulen mit
Apfelrotkohl, Kasslerbraten,
Kikok-Hähnchenfilet mit Tomate-Mozzarella
gefüllt, Zanderfilet in Weißweinsauce
winterliche Gemüsevariationen
Pasta, Kartoffelgratin, Kartoffelkroketten,
Bratkartoffeln und Kartoffelklöße

Dessert

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce,
Rotweincrème
Mouse au Chocolat in zwei Varianten

35,90 € p.P. ab 80 P.

Buffet Wilde Hilde



Vorspeisen

Maronensüppchen,
Wiringsalat in in creme Frâiche, Graved Lachs in Honig-
Senf-Sauce,
Wildsalami, Wildschinken auf Selleriesalat mit
Wallnüssen
Steckrübensalat mit Weberbrot

Hauptgänge

Wildgoulasch mit Preiselbeeren und Birne

Tafelspitz aus dem Ofen

Putenbrust an einem Mango-Chutney
Semmelklöße, Backkartoffeln, Rosenkohl, Ananaskraut,
Kohlrabi-Gemüse

Dessert

Rumpflaumen mit Vanillieeis,

Creme von weisser Schokolade
Zitronen - Joughurtcreme

39,90 € p.P.

Buffet Gräfin

Vorspeisen

Trüffelrige Kartoffelsuppe,
Kirschtomatensalat mit Parmesan und Oliven,
Gbratene Zucchini grün & Gelb mit einer
Balsamico-Reduktion,
Tomaten-Chili-Pesto, Blumenkohl in
Safrandressing, Garnelen-Pasta
winterliche Blattsalate mit Walnussdressing
dazu Weberbrot

Hauptgänge

Zander in einer Weißweinsauce,
Rinderbraten in einer Burgundersauce,
geschmorte Entenkeule in Orangensauce,
Pulardenbrust auf Romanesco
Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln,

Dessert

Mascarponecreme an Glühweinsauce,
Mandelmousse auf Amarettini-Crouble
Baylis-Kaffee Creme

49,90 € p.P.

