WEIHNACHTEN

FESTLICHES MENÜ
AM 1. & 2.
WEIHNACHTSTAG

VORWEG

Maronen-Cremesuppe
winterliche Gewürze | Kräuteröl | geröstete Haselnüsse

HAUPTGERICHTE

Knusprige halbe Bauernente
Orangen-Thymianjus | Apfelrotkohl | Kartoffelklöße | Semmelbrösel Butter

Schweinefilet im Kräutermantel
Maderiajus | Rahmwiring | Kartoffel-
Sellerie-Stampf

Geschmorte Rehkeule
Preiselbeer-Wacholderjus | Apfelrotkohl | Kartoffelklöße | Semmelbrösel Butter

Rosa gebratene Tranche vom Roastbeef
Sauce Bérnaise | glasiertes Wintergemüse | Süßkartoffelpüree

Gebratenes Lachfilet
Dijonsenfauce | geschmorter Fenchel | Kartoffel-Kürbis-Risotto

Vegane Waldpilzbratlinge
buntes Wintergemüse | Süßkartoffelpüree

DESSERT

Spekulatius Panna Cotta
Bratapfelragout | Waldbeersorbet

48,50 €

KINDERMENÜ

Kleines Hähnchenschnitzel
Erbsen | Möhren | Pommes Frites

Danach eine Dessertüberraschung

19,90 €

Meyrs
restaurant | bar | café