

Weihnachtsmenü I

4 - Gang

Kürbis – Meerrettich - Suppe

* * *

Feldsalat im Himbeerdressing
mit gebratener Gänseleber

* * *

Cherry Valley Entenbraten
an Wintergemüse
(Bsp. gelbe Rübe, Kürbis, Pastinake, Kohlrabi)
dazu Kartoffelklöße

* * *

Rosmarin – Crème - Brûlée

„Essen ist ein Bedürfnis,
Genießen ist eine Kunst.“

La Rochefoucauld.

Weihnachtsmenü II

4 - Gang

Gänseconsommé „Royal“

* * *

Geräucherte Entenbrust
an Feldsalat mit Mangodressing

* * *

Wildbraten mit
hausgemachten Spätzle
und Rosenkohl

* * *

Dessertkomposition OranjeHus
Bratapfel – Macadamia-Parfait –
Schokoladenkuchen

„Kein Genuß ist vorübergehend;
denn der Eindruck, den er
zurückläßt, ist bleibend.“

Johann Wolfgang v. Goethe

Weihnachtsmenü III

4 - Gang

Kürbissuppe mit gerösteten
Kürbiskernen

* * *

Gebeizter Hirsch mit
karamellisierten Maronen
und Feldsalat im
Himbeerdressing

* * *

Gänsebraten
mit Rotkohl, Grünkohl,
Kartoffeln und Klöße

* * *

Dessertkomposition OranjeHus
Bratapfel – Macadamia-Parfait
– Schokoladenkuchen

„Versuchungen sollte man nachgeben.
Wer weiß, ob sie wieder kommen.“

Oscar Wilde.