



BRAUEREIGASTHOF
HOTEL AYING

★★★★S



WEIHNACHTSMENÜ | **ABENDS**

VORSPEISEN | **EINE ZUR WAHL**

Gewürzlachs

Wildlachsfilet aus der Gewürzbeize mit Blumenkohl-Trüffel-Mousse, Mandarinen-Rosmarin-Sud, kleine Rübchen und Walnuss-Streusel

Wintersalate

mariniert mit Apfel-Fichtenwipfel-Dressing, Birne, Cranberry's, Malzbrot-Chips und geräucherte Cashewkerne

Hirsch

Pastete vom Hirschfilet mit Entenleber, geräucherte Entenbrust, Pistazien, Feigenkompott und Preiselbeergelee

ZWISCHENGERICHT

4-GANG-MENÜ MIT LAUCH // 5-GANG-MENÜ MIT LAUCH UND KALB & PULPO

Lauch

Schaumsuppe mit Mini-Zwiebel-Tartelette und Lauchcreme

Kalb & Pulpo

gebackener Kalbskopf und gegrillter Pulpo mit Sauce-Rouille und Topinambur

HAUPTGÄNGE | **EINER ZUR WAHL**

Rote Rübe & Ziegenkäse

Rote-Rüben-Gnocchi mit Ziegenkäse, Röstzwiebelschaum, Spekulatiusstreusel und glacierte Trauben

Zander

auf der Haut gebratenes Filet mit Sauce-Moutarde-Violette, Passe-Pierre und Kürbisrisotto

Rind

rosa gegartes Entrecote mit Cassis-Jus, gehobelter Mandelbrokkoli und Kartoffel-Fondant

Weihnachtsgans

Brust und Keule, kräftige Bratenjus, karamellisiertes Blaukraut, Maronenbratapfel und geschmolzene Kartoffelknödel

DESSERT | **EINES ZUR WAHL**

Nikolaus

Blaubeer-Zimt-Mousse mit Gewürzbeerenkompott, Anis-Streusel und weißes Schokoladen-Minz-Eis

Weihnachtsmandel

Marzipan-Mohn-Mousse mit Amarettini-Boden, gebrannte Mandel-Streusel und Lebkuchen-Feuillettine-Eis

ZUR WAHL 4 GÄNGE (96 €) ODER 5 GÄNGE (118 €)