WEIHNACHTSMENÜ | MITTAGS

VORSPEISEN | EINE ZUR WAHL

Lachs a la orange
gebeiztes Filet mit Blutorangensud, gehobelter Fenchel, Dillcreme und Amarettini-Granola

Wintersalate
mariniert mit Birnen-Ingwer-Dressing, Chicorée, gepickelte Rote Rübe und geräucherte Cashewkerne

ENTE
Parfait von der Leber im Kirschgelee, Waldorfsalat und Gewürzbrioche

ZWISCHENGERICHT

Marone
Schaumsuppe mit Preiselbeerbiskuit

HAUPTGÄNGE | EINER ZUR WAHL

Kürbis
Kürbis-Kaspress-Knödel mit Kokos-Curry-Nage, Chinakohl, Mandel und Shiitake

Kabeljau
pochiertes Filet, violetter Senfschaum, crispy Kartoffel-Brunoise und Spitzkohl-Birnen-Risotto

Hirsch
rosa Rücken mit Anis-Kakao-Jus, glacierte Gelbe Rübe und Süßkartoffel

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

DESSERT | EINES ZUR WAHL

Schokolade & Apfel
Schokoladenschnitte mit Spekulatiuskrokant, Bratapfelkompott und Lebkucheneis

Mandel & Sanddorn
Dreierlei von weihnachtlicher Mandel mit Sanddorn-Punsch-Eis und eingelegte Kumquat

4 GÄNGE (96 €)

BRAUEREIGASTHOF
HOTEL AYING
★★★★S