

DAS NEUHAUSEN

MÜNCHNER TISCHGESELLSCHAFT

Unsere Empfehlung für Ihre

WEIHNACHTSFEIER

**Menüvorschläge/ gerne stellen wir auch individuell für Sie Ihre Menüs zusammen.
Vegetarisch? Kinder? Allergene?. Selbstverständlich beraten wir Sie dazu auch
gerne persönlich**

Menü 1

Wildkräutersuppe mit Croûtons
¼ Ofenfrischer Entenbraten an Orangensauce mit Zimt-Blaukraut, Bratapfel
und Kartoffelknödel
Lebkuchenmousse mit Zwetschgenröster
26,90€

Menü 2

Bouillabaisse
Wildwasserlachs auf der Hautseite gebraten an Topinamburpüree und Mangoldgemüse
Moelleux au Chocolat: Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
an Bourbon-Vanillesauce
29,90€

Menü 3

Kräftige Bouillon vom Wild mit Trüffelnockerl
Rehrücken an Wacholdersauce und Mangold dazu gebratene Serviettenknödel
Nougatparfait
32,90€

Menü 4

Orangen-Kürbissuppe mit Kernöl
Kalbsrücken unter der Kräuterkruste an Zuckerschoten und Süßkartoffelpüree
Crème Brûlée
29,90€

Menü 5

Champagner-Krautsuppe
Roastbeef mit einer Zwiebel-Senfhaube dazu Kürbispüree und Grillgemüse
Mandelparfait mit Nougatespuma
34,90€

Menü 5

Getrüffelte Waldpilzsuppe
Seeteufel mit Safranschaum an Kräuter-Kartoffeltalern und confierten-Datteltomaten
Bratapfel mit Vanillesauce
32,90

Vegetarische Alternativen

-Waldpilzrisotto mit Pilzen der Saison und gehobeltem Parmesan	11€
-Gnocchi Hausgemacht gefüllt mit Provolone, Rucola und Austernpilze in Butter geschwenkt	12€
Ziegenkäse vom Grill mit Waldhonig auf Grillgemüse	12€

Gerne können Sie auch Ihr Menü aus den Menüvorschlägen selbst zusammenstellen.
Um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren, bitten wir Sie um eine einheitliche Vorspeise und Dessert. Bei der Hauptspeise können Sie gerne zwischen 2 Hauptspeisen+ vegetarische Alternative wählen.