

V O R S P E I S E N

Rindertatar

VOM RINDERFILET
WACHTELEI UND BAUERNBROT

Rote Beete Carpaccio

MIT ZIEGENKÄSE, FELDSALAT UND
GRANA PADANO

geräucherte Entenbrust

MIT FELDSALAT, FEIGEN UND
SCHALOTTEN MARMELADE

H A U P T S P E I S E N

*Tranchen vom Argentinischen
Rinderfilet*

AUF RAHMROSENKOHL
HAUSGEMACHTEM KÜRBISPÜREE UND MADEIRA-JUS

Sous Vide gegarte Medaillons

VOM KABELJAU UND SEETEUFEL
AUF SENFSPINAT, REIS UND KRUSTENTIERSCHAUM

Brust und Keule von der Gans

AUF HAUSGEMACHTEM APFELROTKOHL
KARTOFFELKLÖSSEN
KLEINER BRATAPFEL MIT PREISELBEEREN

Gemüsepalatschinken

AUF FELDSALAT,
BURRATA UND KIRSCHTOMATEN



Frohe Weihnachten

*K*andgasthof
KIRSCHGARTEN

D E S S E R T S

Birnen in Rotwein

AN TONGABOHNEN EIS UND SAHNE

Schoko-Zimt-Mousse-Torte

MIT SAHNE

Rotweinzwetschgen

MIT SPEKULATIUSPARFAIT UND SAHNE

Mandel-Apfel-Tiramisu

UND KLEINER BRATAPFEL

U N S E R A N G E B O T

*Stellen Sie sich Ihr
Weihnachtsmenü
selbst zusammen*

3 GANG - MENÜ
59,50 € P-P.

*Weihnachten 2023
Landgasthof Kirschgarten*