



Weihnachten 2019

Liebe Gäste,

in der Geborgenheit der Familie,
umgeben von lieben Menschen, Weihnachten zu feiern,
ist in der heutigen Zeit wohl das schönste Geschenk!
Wir hoffen, Sie genießen die Stunden bei uns und wünschen
Fröhliche Weihnachten und ein gesundes 2019
Ihre guten Burggeister



Aperitif-Empfehlungen



1 Glas prickelnder Sekt
mit einem Schuss hausgemachten Rosmarintlikör
Glas 0,1l à € 5,50 mit Alkohol

Für die „Schlitten“- und Autofahrer



Alkoholfreier Sekt mit einem Schuss Rosen-Sirup
Glas 0,1l à € 4,50



„Falscher“ Campari-Orange

Glas 0,2l à € 6,50



Will das Glück nach seinem Sinn



dir was Gutes schenken,
sage dank und nimm es hin
ohne viel Bedenken.
Jede Gabe sei begrüßt,
doch vor allen Dingen
Das, worum du dich bemühst
möge dir gelingen.

Wilhelm Busch

Unser *Kinder-Menü*   nur für Kinder

Kleine Kartoffelsuppe



Paniertes Kinder-Schnitzel nach Wiener Art
mit Honigmöhren und Pommes frites mit Mayonnaise & Ketchup

ODER

Schleifchennudeln
mit Käse-Sahnesauce und Kirschtomaten



Vanilleeis mit Schokoladensauce und bunten Streuseln



für klitzekleine Gäste bis einschll.	5 Jahre	€ 10,50
bis einschll.	12 Jahre	€ 18,50
	ab 13 bis einschll. 15 Jahre	€ 24,50
	ab 16 Jahre	€ 31,50

Menü 1

Weihnachtsgans

 Feldsalat mit frischen Himbeeren, 

Walnusskernen und Orangen-Vinaigrette


Weihnachtsgans

~ klassisch im Ofen geschmort ~

an Tannenhonigsauce, Preiselbeerbirne, karamellisierte Maronen,
Apfelrotkohl und hausgemachte Kartoffelklöße

 Bratapfel *am Tisch flambiert 

mit Rosinen, Mandeln und Marzipan gefüllt
mit Zimteis und Vanillesauce

€ 42,80

Menü 2

Vegetarisch

Feldsalatröschen

im Käsekörbchen mit Orangen-Vinaigrette


Süßkartoffelstampf mit winterlichem Gemüse,
Kirschtomaten und frischen Waldpilzen


Lebkuchenparfait an heller Moccasauce
mit Beerenfrüchten und Baisergebäck

€ 38,50



Menü 3

Hirschrücken



Maronencremesüppchen mit Trüffelschmand



Hirschrückensteak an Kirsch-Wacholdersauce,
Brüsseler Kohlröschen und hausgemachte Spätzle in Nussbutter



Zimt-Tiramisu vom Gewürzspekulatius im Glas serviert
mit Punschpflaumen, Schlagrahm und Weihnachtsgebäck



€ 45,50



Menü 4



Iberico-Schwein



Geräucherte Gänsebrust mit Walnüssen
mit kleinem Feldsalat in Himbeer Vinaigrette

Pastinakencremesüppchen mit seinem fröstlichen Chip



Karree vom Iberico-Schwein an Rotwein-Schalottenconfit,
Marsalasaucce, Rosenkohl und Herzoginkartoffeln



Orangen Crème-Brûlée mit frischen Beeren und Amarenacis



€ 51,80



Menü 5



Saibling & Garnele



Geräucherter Hirschschinken
mit Feldsalatröschen in Preiselbeerwinaigrette



Maronencremesüppchen mit Trüffelschmand



Reinhardswaldsaibling und Riesengarnele
auf Steinpilzrisotto
mit geschmortem Fenchel und Safransauce



Orangen Crème-Brûlée
mit frischen Beeren und Amarenacis

€ 51,80



Schöne Lieder, warme Worte,

tiefe Sehnsucht, ruhige Orte,

Gedanken, die voll Liebe klingen,

Weihnachten möcht ich nur mit dir verbringen