Weihnachtsmenü

VORSPEISEN

Kartoffel-Espuma mit geräucherter Entenbrust & Kartoffel-Steinpilz-Croutons

Krabbencocktail mit Nordseekrabben, selbstgemachter Cocktailsauce und Orange

Geflämmter Ziegenkäse auf Rote-Bete-Carpaccio mit Feldsalat, karamellisierten Walnüssen und Orangen-Vinaigrette (Veggie)

HAUPTSPEISEN

Hirsch-Rahmgulasch mit Preiselbeeren und pochierter Birne

Filet vom Duroc Schwein im Kräutermantel mit Dörrobst-Calvados-Sauce

Skrei (Winterkabeljau) im Pergament gegart mit Wurzelgemüse & Schnittlauch-Beurre-Blanc

Gebackener Kürbis-Ricotta-Strudel mit eingelegten Senf-Quitten, gerösteten Kürbiskernen und Miso-Velouté (Veggie)

Für die kleinen Gäste bis 12 Jahre: Knuspriges Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce

DESSERTS

Spekulatius-Tiramisu im Glas mit gewürztem Pflaumenkompott

Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern mit Vanilleeis

Cassis-Sorbet mit Crème de Cassis aufgegossen

Zu den Hauptspeisen werden zum Teilen serviert:
Herzoginkartoffeln, Rahmwirsing, Rotkohl & bunter Salat mit Vinaigrette

www.postmoyland.de

Restaurant Post Moyland

