

*Herzlich willkommen
zu unserem Weihnachtsmenü
in der Mönchbruchmühle*



Jagdschloß Mönchbruch im Winter 2010

*Wir wünschen Ihnen ein besinnliches,
frohes Weihnachtsfest
und einen angenehmen Aufenthalt
in unserem Haus.*

*Genießen Sie Ihr selbst
zusammengestelltes Festmenü,
Sie haben die Wahl zwischen zwei
Vorspeisen,
zwei Suppen, fünf Hauptgerichten
und zwei Desserts.
Die Preise beziehen sich auf den
jeweiligen Hauptgang.
Vorspeise, Suppe und Dessert werden vom
Haus dazu gereicht.*

Vorspeisen:

Terrine von
Hirsch und Fasan
Ananas Caramel, Pfeffer Öl
und Feldsalat

oder

Rote Beete Carpaccio
mit Salat Bouquet

Suppen:

Suppe vom Hokkaido Kürbis
mit Kernöl und XO Sherryessig

oder

Wildessenz
mit Trüffelklößchen

Wählen Sie aus folgenden Hauptgängen:

Knuspriger Gänsekeule
mit Grand- Marnier- Orangensauce
serviert mit Apfelrotkohl
Kartoffelknödel und Karamellmaronen
€ 52,00

Filet vom Kabeljau
auf Champagnerkraut
und Kartoffel-Trüffel Püree
€ 56,00

Rücken vom Hirschkalb
mit Balsam-Essig-Soße
Serviettenknödel und Rosenkohl
€ 56,00

Rumpsteak
in Burgunder- Sauce
Rosmarinkartoffeln
und Bohnengemüse
€ 54,00

Strudel im Sesammantel
mit Feta-Käse und Spinatfüllung
auf geschmolzenen Tomaten
€ 49,00

Dessert:

Zweierlei Mousse
von der Schokolade
mit hausgemachtem Rumtopf

oder

Espresso Crème brûlée
mit frischen Beeren
und Johannisbeer Sorbet