



Weihnachten TO-GO

Vorspeisen

*Roastbeef mit Spargel und rote Zwiebeln Konfekt
Entenbrust auf Pflaumen-Zimt-Chutney
Forellenfilet mit Preiselbeer-Sahne
Cocktail von Tomate-Mozzarella
Rucola mit Parmesan und Pinienkernen*

Hauptgang

*Maispoularde mit Portwein-Charlottensauce
Lachsfilet an Orangen-Limettensauce
Blattspinat, Rotkohl, Speckbohnen
Kartoffelgratin, halb wilder Reis*

oder

*Schweinefilet an Calvadosauce
Zanderfilet an Safran-Limettensauce
Wirsing, Rotkohl, Rosenkohl
Ofenkartoffeln mit Kräutern, Haselnuss-Spätzle*

Dessert

*Weißer Mousse mit Ananas-Kokos-Chutney
Lebkuchen-Mousse mit Portwein-Birne
Orange-Zimt-Creme
Ingwer-Pflaume mit Vanillesauce*

**Um Vorbestellung bis
zum 16.12.2020
wird gebeten.
Tel: 0221/340820**

Weinempfehlung:

**Grauburgunder € 19,50
Rioja Salbide € 19,50
Dornfelder € 19,50
(Preis pro Flasche)**

**Preis pro Person
€ 29,50
(Ab 4 Personen)**



ausschließlich zur Selbstabholung.



Zubereitung Hauptgang 1

Die Maispoularde im Ofen bei 160° für ca. 16min erwärmen

Das Lachsfilet im Ofen bei 160° für ca. 12min erhitzen

Die Bohnen im Ofen bei 160° für 10min erwärmen

Das Gratin im Ofen zuerst bei 120° für 10min, dann nochmal 160° für 16min erhitzen

Alle Saucen & Beilagen jeweils in Töpfen erwärmen

Zubereitung Hauptgang 2

Das Schweinefilet im Ofen bei 160° für ca. 12min erwärmen

Das Zanderfilet im Ofen bei 160° für ca. 10min erhitzen

Die Kartoffeln im Ofen bei 160° für ca. 12min erwärmen

Die Spätzle im Ofen bei 160° für ca. 10min erhitzen

Alle Saucen & Beilagen jeweils in Töpfen erwärmen

Alle Angaben beziehen sich auf einen vorgeheizten Ofen und können je nach Ofen abweichen.

