



HOTEL JAGDSCHLOSS KRANICHSTEIN

Winterliche Menüs

(für Veranstaltungen ab 10 Personen)

Menü I

Quiche von der Garnele
mit mariniertem Rapunzel



Rosa Entenbrust mit Akazienhonig und Kürbisöl
Wirsingflecken und Sesamschupfnudeln



Christstollenparfait
Birnenhonig und frische Feigen

€ 51,00 inkl. MwSt.

Menü II

Roquefortsüppchen
mit Rapunzel und Flusskrebse



Gegrillter Hirschrücken
unter der Lebkuchenkruste
Rahmsauce und gebratene Kastanien
Rotkohl und Pilzschmarren



Karamellköpfe mit kräftigem Rumtopf

€ 56,00 inkl. MwSt.

als zusätzliches Zwischengericht für beide Menüs empfehlen wir:

Hausgeräucherter Fjordlachs
warm in Orangen-Pfeffersauce serviert

€ 14,50 inkl. MwSt.

Änderungen vorbehalten