



Adventsmenüs 2021

Menü 1 - Euro 32,00

Kraftbrühe mit Eierstich

* * *

Kalbsrahmbraten
mit Gemüseplatte
und handgeschabten Spätzle

* * *

Pflaumengrütze mit Zimt-Parfait

Menü 2 - Euro 32,00

Wintersalat mit Steinpilzen und Walnuss

* * *

Edelragout vom Hirsch
mit Preiselbeeren und Rotweibirne
dazu handgeschabte Spätzle

* * *

Weißer Kaffee-Creme brûlée

Menü 3 - Euro 35,00

Rauchforellen-Tatar mit eigenem Kaviar
und Creme fraîche
an Wintersalat

* * *

Geschmorte Bauern Ente mit Quitten-Rotkraut
und Brezelterrine

* * *

Nougateis-Parfait mit Rotweibirne

Selbstverständlich stimmen wir die Menüwünsche gern individuell mit Ihnen ab.

Gerne können Sie einzelne Gerichte untereinander austauschen,
jedoch bitten wir Sie, sich auf ein gemeinsames Menü zu einigen.

Zum Hauptgang bieten wir Ihnen auch gerne die Alternative – Fisch oder Fleisch oder vegetarisch - nach Wahl.

Herr Liebich und sein Team freuen sich auf Ihren Besuch!

Reservierung unter: info@johanniter-kreuz.de oder per Telefon: 07551 937060



Adventsmenüs 2021

Menü 4 – vegetarisch Euro 36,00

Carpaccio von Rote Bete mit Nusspesto
und Frischkäse-Crêpes

* * *

Blätterteigpastete mit Herbstpilzragout gefüllt
dazu Selleriegemüse

* * *

Panna Cotta mit Vanille und Schmoranasanas

Menü 5 - Euro 37,00

Steinpilz-Kremsuppe

* * *

Spanferkelkotelette in Rotweinjus
Wirsingköpfe und Kartoffel-Aprikosen Klöße

* * *

Kompott von Zwergorangen
mit Grand Manier an Topfenmus

Selbstverständlich stimmen wir die Menüwünsche gern individuell mit Ihnen ab.

Gerne können Sie einzelne Gerichte untereinander austauschen,
jedoch bitten wir Sie, sich auf ein gemeinsames Menü zu einigen.

Zum Hauptgang bieten wir Ihnen auch gerne die Alternative – Fisch oder Fleisch oder vegetarisch - nach Wahl.

Herr Liebich und sein Team freuen sich auf Ihren Besuch!

Reservierung unter: info@johanniter-kreuz.de oder per Telefon: 07551 937060