

Weihnachten 2022 Menüvorschläge

Vorspeisen

(V) Feldsalat an Kartoffeldressing mit Speck,
Croutons und Wachteleiern
12 €

(V) Gegrillter Ziegenkäse an Wildkräutersalat
mit Feigensenf und Walnüssen
11 €

Rindertartar mit Wildkräutersalat,
Wachtelei und Brotchip
16 €

Vitello tonnato mit Kapern,
Wildkräutersalat und Croutons
15 €

(V) Kürbiscremesuppe
mit Riesengarnelenschwänzen und Kräutern
13 €

(V) Petersilienwurzelcremesuppe
mit Rinderpralinen
11 €

Rinderkraftbrühe
mit Brätknödel und Kräuterflädle
8 €

Hauptgang

(auch als Zwischengang möglich)

Geschmorte Lammhaxe an Rotweinsauce
mit Kartoffelgratin und buntem Gemüse

27 €

Rosa Rinderroastbeef an Rotweinsauce
mit Kartoffelgratin und Speckbohnen

27 €

Französische Maishähnchenbrust
an Calvadosrahmsauce mit Kräuterschupfnudeln
und Vichykarotten

22 €

Geschmorte Ochsenbacke an Rotweinsauce
mit Kartoffelpüree und buntem Gemüse

24 €

Gefüllter Kalbsbraten an Calvadosrahmsauce
mit Spätzle und buntem Gemüse

27 €

Rosa Schweinefilet im Speckmantel an Calvadosrahmsauce
mit Pilzen, Spätzle und buntem Gemüse

23 €

Gegrilltes schwarzes Heilbuttfilet an Mandelbutter
mit Kartoffelpüree und buntem Gemüse

25 €

Halber gegrillter Hummer an Hummersauce
mit Kartoffelgratin und Speckbohnen

42 €

Gegrillter Loup de Mer
auf Safranrisotto mit buntem Gemüse und Weißweinsauce

26 €

Gegrillter Lachs mit Mandelbutter
auf Kartoffelpüree und buntem Gemüse
24 €

Kässpätzle mit Beilagensalat
15 €

Vegetarische Maultaschen
an Weißweinsauce mit Kartoffel-Zucchini-Puffer
und buntem Gemüse
18 €

Pochiertes Ei auf getrüffeltem Risotto
mit Sauce Hollandaise und buntem Gemüse
20 €

Vegetarisch gefüllte Paprika
mit Feta und provenzalischen Gemüse
an Tomatensauce und Reis
18 €

Dessert

Crème brûlée von der Tonkabohne
mit Zwetschgenröster und Vanilleeis
11 €

Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern
von der Valrhonachokolade
an Vanillesauce, heißen Kirschen und Vanilleeis
12 €

Kirschmichel an Tonkabohnensauce
mit Nougateis
8 €

Zitronensorbet mit Wodka
5 €

Tiramisu mit Himbeersorbet
9 €

Hinweise:

**Wir bitten Sie aus den gewählten Gerichten max. zwei verschiedene Menüs zusammenzustellen.
Bitte teilen Sie uns die Personenanzahl für die gewählten Menüs eine Woche vorher schriftlich mit.**

Die Menüpreise setzen sich wie folgt zusammen:

3-Gang-Menü: alle drei Gerichte minus 20 %

4 -Gang-Menü: alle 4 Gerichte minus 30 %

Gerne können wir Ihnen auch ein individuelles Angebot nach Ihren Vorstellungen kreieren.

Für Gruppen ab 15 Personen haben wir auch neben den regulären Öffnungszeiten nach Rücksprache für Sie geöffnet.

Wir freuen uns auf Sie.

**Herzlichst,
Ihr Team von Müller's Fliegerstube**