


WEIHNACHTEN IN DER LANDHAUSKÜCHE

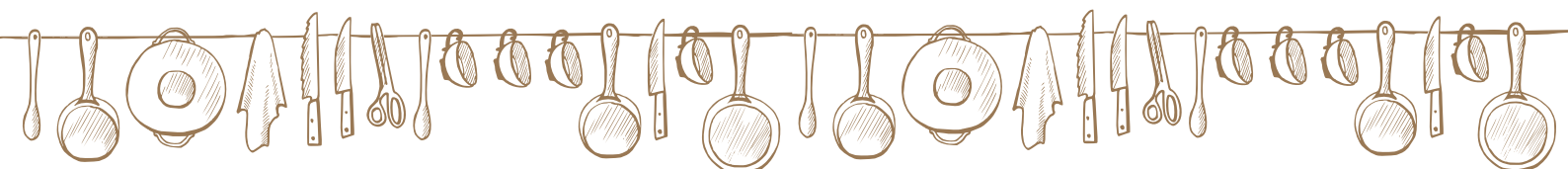
25.12. und 26.12.2021 von 11.30 bis 22 Uhr

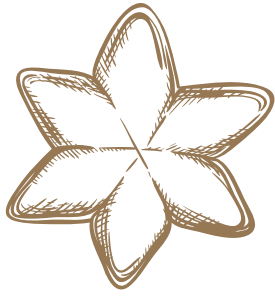
VORPSEISEN UND SUPPEN

Kürbis-Gnocci
mit Wintergemüse und Parmesan 

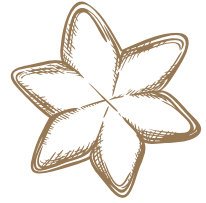
Carpaccio von der Entenbrust
mit marinierten Orangenfilets, Feldsalatbouquet
und Preiselbeer-Dressing

Kartoffelsalat-Suppe
mit Brühwürstchen und Petersilie





HAUPTGÄNGE

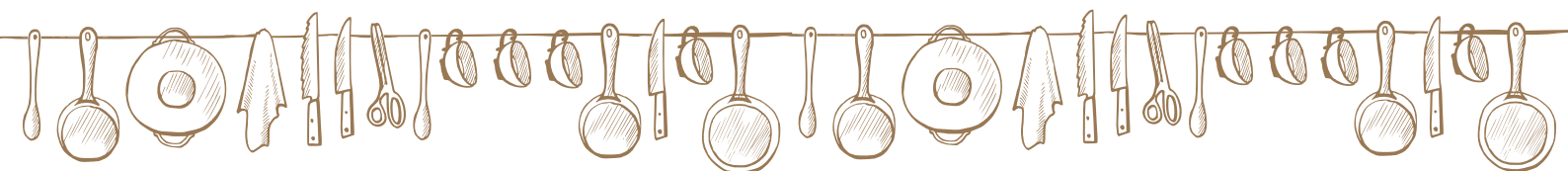


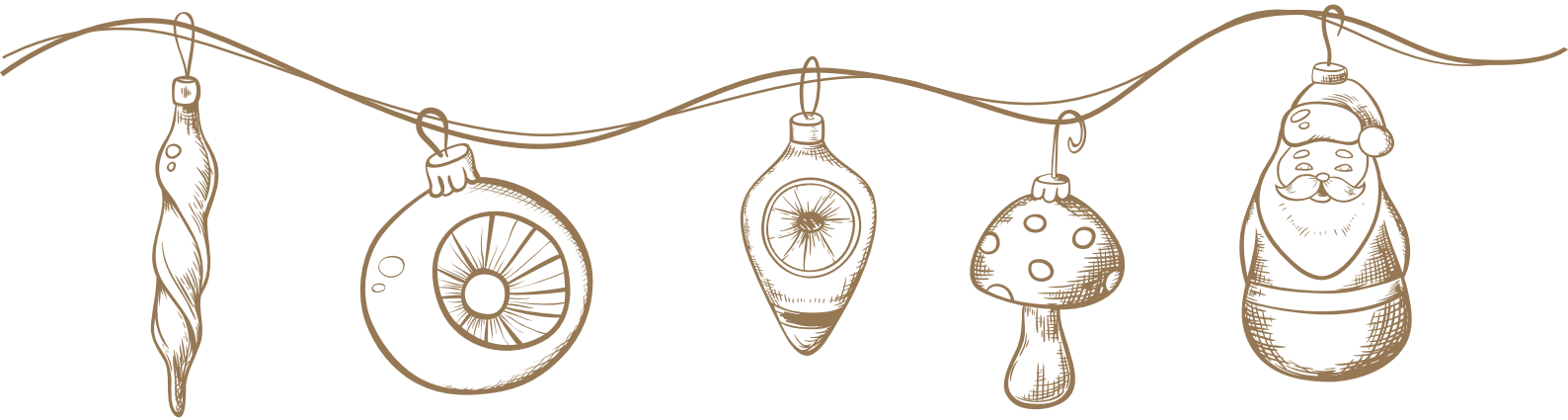
Kalbsschnitzel
mit knackigem Romanesco, Zimt-Pastinake
und hausgemachter Preiselbeermarmelade

Hannibals Ofenfladen
mit Würzschmand, Kartoffelwürfeln,
geschmorten Zwiebeln und gezupfter Ente

Boeuf Bourguignon
mit knusprigen Kartoffeln, knackigem
Rosenkohl und Röstzwiebeln

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet
mit Kürbispüree, Wintergemüse und Fisch-Veloute





DESSERT

Maronen-Crumble
mit Zimteis und Quittenkompott 🍂

Hannibals Weihnachtsküchlein
mit warmer Schokoladensauce 🍂

