

Weihnachts-Menü 2018

Vorspeise:

Carpaccio von der Entenbrust
Gebratene Pilze | Topinambur | Schimmelkäse

Ziegenkäse vom Bööscher Hof
Ziegenfrischkäse | Rotweinbirne | Walnuss | marinierte Salatspitzen



Suppe:

Fruchtige Tomaten-Creme-Suppe
Parmesan-Espuma | Basilikum-Pesto



Bouillabaisse – provenzalischer Fischeintopf

Hauptspeisen:

Gans aus dem Holzofen
Gänsebrust | Rotkohl | Knödel | Bratapfel | Weihnachtliche Jus

Kabeljau auf Wirsing-Bett
Kabeljau-Filet | Lauch-Senfcreme

Original Wiener Schnitzel
Paniertes Kalbsschnitzel | Bratkartoffeln

Lüttelforster-Gemüsepfanne
Gemüse der Saison | Drillinge | Sour-Creme



Lüttelforster Wildgulasch
Butterspätzle | Rotweinbirne | Saure Sahne

Dessert:

Mousse au Chocolat
Karamellisierte Birne | Zimt Aroma

Pro Person: 49,50 €
Pro Person vegetarisch 35,50 €



Lüttelforster Mühle

Mahlstube · Wirtshaus · Biergarten · Scheune

Silvester-Menü 2018

Vorspeise:

Garnelen im Speckwickel
Rosenkohl | Aioli-Creme

Panierte Risotto-Klößchen
Endivien-Salat | kandierte San Marzano Tomaten



Suppe:

Champignon-Schaum-Suppe
Rinderklößchen

Fruchtige Tomaten-Creme-Suppe
Parmesan-Espuma | Basilikum-Pesto



Hauptspeisen:

Gefüllte Tortelloni
Ricotta & Spinat | Gemüse der Saison | Salbeicreme



Feinstes Fleisch vom Grill
Rumpsteak | Kartoffel-Gratin | Balsamico-Reduktion

Lamm in Kräuterkruste
Lammrücken | Polenta-Püree | Bratapfel-Ragout

Gebeizter Orangen Lachs
Lachsfilet | Safran | Kartoffel-Gratin | Rote Beete Reduktion

Dessert:

Lüttelforster Cheesecake
Karamellisierte Nüsse | Glühweincrème

Pro Person: 52,50 €
Pro Person vegetarisch 42,50 €

