

Menüvorschläge für Weihnachtsfeiern 2017

NaturGenuss-Weihnachtsmenü:

Gebeizter Saibling mit Ingwer-Gurken und Kartoffel-Räucheraal-Mousseline

Birnen-Selleriesupperl mit schwarzem Hollerschaum

*Ofenfrisches Weihnachtsganserl mit Beifuß-Safterl,
Zwetschgen-Chutney, Schokoladen-Blaukraut und Breznknödl*

Soufflierter Topfenstrudl mit Rumrosinen und Vanillerahmeis

€ 51,00

Landhaus-Menü:

Kalbfleischscheiberl mit Steinpilz-Vinaigrette und Apfel-Selleriesalat

Hummersupperl mit Ingwerkürbis und Krustentier-Tramezzini

Hirschrücken im Blaukrautblattl mit Sprossenkohl und Mohn-Schupfnudeln

Kürbiskernparfait im Baumkuchenmantel mit Brombeersorbet

€ 53,00

Vegetarisches Menü (alternativ mit Fisch):

Rohner-Carpaccio mit Trüffel-Soft-Aprikosen und Bio-Ziegenfrischkas

Feigenravioli mit grünem Pfeffer und Topinamburschaum

Süßkartoffelcreme mit Meersalz-Schalotten und Enokipilze

oder: Kabeljau mit Granatapfelbalsam, Winterspargel, Spinat und Hummus

Granitée vom Grüntee mit Mangomousse und Datteln

€ 45,00 mit Kabeljau € 51,00

„Ois-dabei-Packerl“: (Ab 20 Personen)

Schaumsupperl vom Blumenkohl mit Nordseekrabben

oder: Bunter Tabouleh-Salat in Vitaldressing

Cremiges Karottenrisotto mit Mandeln, Wachtelspiegelei und Kerbel

oder: Zander mit rescher Haut, Trauben, Rahmkraut und Blunzn-Kartoffel-Rösti

oder: Perlhuhnbrüsterl mit geschmorter Gewürz-Quitte, Pistazien-Cous cous

Schokoladen-Spekulatius-Schnitte mit Mandarinenorbet

€ 62,00 inkl. heißen Aperitif an der Feuerschale

und anschließender vierstündiger Getränkepauschale

mit Wasser, alkoholfreier Getränke, Biere, ausgesuchten Weinen und Kaffee.

Vor allen Menüs servieren wir ofenfrisches Brot und verschiedene Aufstriche.

Menüs nur auf Vorbestellung, Preise für 3 oder 5 Gänge auf Anfrage.

Gültig von 24.11. bis 22.12.2017.

Landhaus Tanner, Familie Steffie und Franz Tanner, Aglassing 1, Waging am See

Tel. 08681-69750 - Fax 08681-697549 - office@landhaustanner.de