Weihnachtsmenüs

SENGELMANNSHOF
DAS LAND. GAST. HAUS.

Vorspeise:

Geflammter Ziegenkäsetaler / Pflaumen-Nussrelish
Tartar von der Rauchforelle / Kaviar / Wasabi-Skyrsahne
Maronensuppe
Entenleberpraline im Spekulatiusmantel / Cassisgelee

* * *

Menü I — Sous vide gegarter Hirschrücken / Wacholderjus
Wirsing / gebratene Trüffelkartoffeln
47,00 €

Menü II — Scheiben vom Rinderfilet / Glühwein-Pfefferreduktion
Gemüsebouquet / Kartoffelgratin
48,00 €

Menü III — Gänsebrust / Calvados-Apfelsauce
Rosenkohlstrudel / Bratapfel
45,00 €

Menü IV — Wolfsbarschfilet / Sternanissauce
Orangen-Fenchelgemüse / Reis
43,50 €

Menü V — Geschmorte Kalbsbäckchen in eigener Sauce
Gemüsebouquet / Butterspätzle
45,50 €

Menü VI — Vegetarisch:
Kartoffel-Wirsingroulade / Preiselbeer-Chilisauce
gebratener Austernpilz
32,00 €

* * *

Dessert:

Trifle von Pflaume / Mascarpone / Zimtbisquit
salziges Erdnussparfait / Filoteighipp

Sengelmannshof Hotel-Betriebs GmbH – Sengelmannsweg 35 – 45219 Essen – Telefon +49(0)2054/95970 – Telefax +49(0)2054/83200
www.sengelmannshof.de – info@sengelmannshof.de