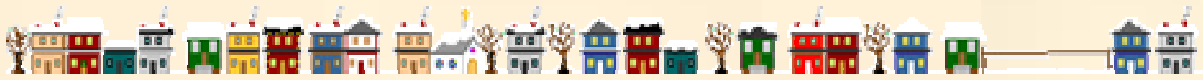


Vorschläge zum Weihnachtsfest



Die Adventswochen sind jedes Jahr eine besinnliche Zeit, eine Zeit der Familie und der Weihnachtsfeierlichkeiten.

Wir sorgen dafür, dass Sie diese in einer angenehmen, romantischen und entspannten Atmosphäre genießen können.

Um Ihnen einen kleinen Eindruck unserer Leistungen zu vermitteln, finden Sie nachfolgend einige Vorschläge unserer Küche an weihnachtlichen Köstlichkeiten.

Gerne können Sie sich aus nachfolgenden Vorschlägen ein Menue nach Ihren persönlichen Wünschen und Vorstellungen zusammenstellen.



Suppen

Fränkische Festtagssuppe mit verschiedenen Einlagen

Frische Feldsalatsuppe mit Einlage von Edelfischen

Brokkolicremesuppe mit gebräunten Mandelblättchen

Feine Rahmsuppe von Pfifferlingen und Steinpilzen mit Sahnehaube

Frische Mostsuppe mit Zimtcroustons

Vorspeisen

Gebratene Entenleber an Feldsalat und Stangenweißbrot

Tranchen von der Poulardenbrust an winterlichen Blattsalaten
in Himbeer-Walnußdressing

Dialog vom gebeizten Fjord-Lachs und buchenholzgeräucherten Forellenfilets
an kleinem Salatbouquet

Marinierter Feldsalat an Streifen von gebratenem Hasenrückenfilet
und Kornbaquette

Feine Fischspezialitäten

Roulade vom Zanderfilet mit feiner Rauchlachsfüllung in Dillrahmsauce,
Butterreis und Blattsalaten

Gegrilltes Filet von der Atlantikzunge mit Zitronenbutter, Wild- und Patnareis
und winterlichen Salaten

Frischer Norwegerlachs auf Gemüsestreifen in Rieslingsauce,
grünen Nudeln und Feldsalat

Fleisch-, Wild- und Geflügelgerichte

Gebratene Rehkeule an Pfifferlingrahm mit Mandel-Brokkoligemüse
und Kartoffelplätzchen

Hirschbraten an Sauerkirschsauce, Speck-Rosenkohl und Schupfnudeln

Knusprig gebratene Gänsekeule mit Bratapfel, rohen Kartoffelklößen
und Apfelrotkohl

Feine Medaillons vom Lammrücken gratiniert mit Zwiebelmus, Bratkartoffeln
und Zucchini Gemüse

Lammroulade gefüllt mit Paprika und Zwiebeln, dazu reichen wir Speckkartoffeln
und Feldsalat

1/4 Bauernente gefüllt mit Äpfeln und Rosinen, Kartoffelklößen und Apfelrotkohl

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust an Wirsinggemüse und Röstinchen

Filet vom Angusrind auf Rotwein-Schalottensauce, feinem Wintergemüse
und Schupfnudeln

Kalbssteak mit Champignonragout und Kräuterbrie überbacken,
dazu Brokkoligemüse und Röstinchen

Köstliche Desserts:

Weihnachtlicher Nachspeisenteller - eine Auswahl winterlicher Dessertspezialitäten

Hausgemachtes Lebkuchenparfait auf Rumfrüchten und Sahne

Nougat- und Marzipanmousse an frischen Früchten und Sahne

Apfelküchle mit Zimt und Zucker auf Vanillespiegel und Sahnehäubchen

Heiße Rotweinbirne auf Zimtsauce und Pistazieneis

Menuepreise:

3-Gang Menue von 15.90 bis 23.00

4-Gang Menue von 25.50 bis 29.00

5-Gang Menue von 29.50 bis 36.50

Wir würden uns freuen, Ihnen bei der Durchführung Ihrer Weihnachtsfeier behilflich
sein zu dürfen und stehen Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

**Ihre Familie König
& das Team vom Ringhotel Löwen**