

MIT-Weihnachtsessen 2014

Menüvorschläge Künstlerkneipe Daxlanden

Amuse Bouche

Vorspeise

Winterliche Blattsalate in Walnussdressing mit Croutons

oder

Rinderconsomme mit Ochsenchwanzravioli und Wurzelgemüse

Menü I

Gebratenes Zanderfilet in Rieslingsauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

36,- €

Menü II

Klassischer Gänsebraten in Natursauce mit Rotkraut und Kartoffelklößchen

39,50 €

Menü III

Zweierlei vom schwäbisch-hällischen Landschwein in Biersauce
mit karamellisiertem Filderkraut und Semmelknödeln

39,50 €

Desserts

Spekulatiusmousse mit Blutorange und Sorbet

oder

Topfenknödel mit Rumfrüchten und Vanilleschaum

Bitte senden Sie Ihren Menüwunsch bis 26. November an folgende E-Mail:
info@mit-karlsruhe.de oder auch per Telefax: 0721 680784-11