

KULINARIK ZUR WEIHNACHTSZEIT IN DER ALTEN HOFBIBLIOTHEK

Menü „1732“

Klare Parmesan-Suppe

*

Vitello von der Entenbrust
Cranberrys | Orange | Thunfisch

*

Hüftfilet vom heimischen Rind
Kartoffelkissen | Jus | Rosenkohl

Vegetarische Alternative

Sellerie in der Salzkruste
gebackene Kartoffelkissen | Gemüse Jus | Rosenkohl

*

Glüh-Birne | Spekulatius Crumble
Honig-Zimt-Eis | Lebkuchen Sabayone

58 € pro Person

Menü „2011“

Maronen-Pastinaken-Suppe
Estragon | Strudelteig

*

Schwarzwurzel mal anders
Parmesan in zwei Texturen | Röstzwiebeln | Walnüsse

*

Fürstenberger Wildschwein
dunkle Malzjus | Ur-Karotten | Schupfnudel von Topinambur

Vegetarische Alternative

Steak vom Blumenkohl gegrillt
Ur-Karotten | Topinambur | Kräuter

*

Wald
Kakao | Pistazie | Schokolade | Blüten

49 € pro Person