

Die Restaurantküche der Villa am See empfiehlt Ihnen zu den Weihnachtsfeiertagen 2024:

Suppen

Topinambur-Cremesuppe mit luftgetrocknetem krossen Schinken und Trüffelschaum	€ 9,90
Wild-Consommé mit Gemüsestreifen und Ravioli	€ 9,80

Vorspeisen/Salate

Gänse-Rillettes mit Baguette und Aprikosen-Chutney	€ 8,80
Winterliche Salatvariation mit Granatapfelkernen, Ziegenkäse, Mispeln und gebrannten kandierten Nüssen	€ 18,80
mit geräucherter Entenbrust und Cumberlandsauce	€ 17,90

Hauptgerichte

Gänsekeule aus dem Ofenrohr mit Apfelrotkohl, Grünkohl und Kartoffelklößen	€ 28,90
Spinatknödel mit Waldpilzragout und Zitronenschaum	€ 18,90
Gebratene Entenleber mit Honig-Aprikosen, Kartoffelstampf und gebrannten kandierten Nüssen	€ 21,00
Wildsauerbraten mit Apfelrotkohl und Thüringer Kartoffelklößen	€ 24,90
Wildgulasch vom Rotwild mit Preiselbeersauce, Rosenkohl und Butterspätzle	€ 22,80
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Speckkrusteln, Rahmwirsing und Risoleekartoffeln	€ 28,80

Für unsere kleinen Gäste

Kinder Hähnchenschnitzel (80g) mit Pommes Frites und Ketchup/Mayo	€ 9,90
Milchreis mit Zucker und Zimt	€ 5,60
mit Apfelmus	€ 7,20
Kartoffelpuffer mit Apfelmus	€ 7,20

Desserts

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Vanilleeis	€ 8,70
Spekulatius-Parfait mit Mispeln und Granatapfelperlen	€ 8,70
Warmer Apfel-Pecannuss-Kuchen mit Salted Caramel Eis	€ 9,40
Bratapfel-Tiramisu	€ 10,80

Stand: 31.10.24. Wegen eventuellen Allergien sprechen Sie uns bitte an. Der Chefkoch berät sie gern.