

FLAMM BAR

Menüvorschläge Danubio – Weihnachtsfeiern:

#1

Vorspeise

Kürbiscremesuppe
mit Kürbiswürfel und gegrilltem Garnelenspieß

Hauptspeise

Gegrillte Entenbrustfilets
flambiert mit Grand Marnier und Orangensoße– mit Wintergemüse und
Petersilien-Fondant-Kartoffeln

Vegetarisch

Panierter Ziegenkäse
fein gegrillt – mit Kartoffel- & Feldsalat - Preiselbeeren

Nachspeise

Lebkuchen-Panna-Cotta
mit heißen Himbeeren

42,90 €

#2

Vorspeise

Maronencremesuppe
mit gerösteten Walnüssen

Hauptspeise

Gegrillte Entenbrustfilets
mit, in Salbeibutter geschwenkten, Kürbisgnocchi und Rosenkohl

Vegetarisch

Vegetarischer Nussbraten
mit gegrillten Süßkartoffeln und Karotten

25,90 €

#3

Vorspeise

Kartoffel – Fenchel – Schaumsuppe
Mit gegrillten Entenbrustfiletstreifen

Hauptspeise

Kabeljaufilets
mit gegrillten Süßkartoffeln und ZucchiniGemüse

Vegetarisch

Spinatknödel
mit Ragout von gegrillten Pilzen

Nachspeise

Gegrillte Ananas
Flambiert mit Noilly Prat Wermut, Rosmarin und Bayerische-Karamell-Creme

36,90 €

#4

Vorspeise

Selleriecremesuppe
mit Laugencroûtons und Petersilienöl

Hauptspeise

Gegrillter Tafelspitz
Sous vide gegart – mit Speckbohnen, Rosmarinkartoffeln und Rotweinschalotten

Vegetarisch

Confierte Spitzpaprika
gefüllt mit Ziegenkäse, Ingwersirup und Zitronenmelisse – geröstete
Pinienkerne

Nachspeise

Gegrillter Apfel
Überbacken mit Crêpe – dazu Mandelsulz

29,90 €