



Das 4-Gang-Weihnachtsmenü

Terrine vom Gänseklein

Sauce Cumberland, Quittenkompott, Rapunzelsalat

Samtsuppe von Maronen

Zimtcroûtons

Am Stück gebratener Rücken vom Kalb

Morchelrahm, Gemüsebukett, Mandelpralinen

Weihnachtlicher Dessertteller

€ 59,- pro Person

Die 3-Gang-Weihnachtsmenüs

Essenz von der Freilandgans

Trüffel-Ravioli

▲▲▲▲▲▲

MENÜ I

Rücken vom Spessart-Hirsch (rosa gebraten)

€ 36,90

Wacholderrahm, Preiselbeerbirne, Rosenkohl, hausgemachte Spätzle

▲▲▲▲▲▲

MENÜ II

Ofenfrischer Gänsebraten

€ 39,90

Gänsejus, Apfelrotkraut, Maronen, Kartoffelknödel

▲▲▲▲▲▲

MENÜ III

Filet vom Red Snapper

€ 35,90

Rieslingschaum, Blattspinat, Pariser Kartoffeln

▲▲▲▲▲▲

MENÜ IV

Tranche vom Norwegischen Fjordlachs

€ 29,90

Safran-Sauce, Marktgemüse, Wild- & Basmatireis

▲▲▲▲▲▲

MENÜ V

Kichererbsen-Curry

€ 27,90

Möhren, Ingwer, Koriander, Mango, Bulgur („vegan / vegetarisch“)

▲▲▲▲▲▲

Schokolade & Cashew auf Karamellgebäck

Nougatsauce, Spekulatius-Crumble

Wir wünschen allen Gästen ein frohes & gesegnetes Weihnachtsfest,

sowie ein gesundes, erfolgreiches & friedvolles neues Jahr 2018!

Familie Waitz & das Waitz-Team

Unser Hotel (inklusive dem Restaurant „Das Waitz“ & Steff's „Lounge & Beach“)

geht vom 23.12.17 bis einschließlich 07.01.18 in die Winterferien!