



### 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“)

▲▲▲▲▲▲

#### **Duett von Nougat & Marzipan**

Schokoladensauce, 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!