

WEIHNACHTSMENÜS 2018

MENÜ 1:

Wildconsumme | Sherry | Pistaziennocken | Gemüseperlen

Fusion Entenbrust | Zimt-Cassis | Maronenpüree | Gewürzblaukraut

Walnuss Crème Brûlée | Waldbeeren | Mocca-Eis Parfait

48,00€

MENÜ 2:

Lobster-Macchiato | Hummer-Sandwich | Sauerampfer

Gebratener Zander | Ofengemüse | Kartoffelplätzchen

Walnuss Crème Brûlée | Waldbeeren | Mocca-Eis Parfait

50,00€

MENÜ 3:

Karotten-Mango-Suppe | Spekulatius-Brösel | Ingwer

Quinoapflanzerl | Süß-Sauer Kürbis | Tomatenmarmelade

Walnuss Crème Brûlée | Waldbeeren | Mocca-Eis Parfait

48,00€

MENÜ 4:

Tarte von Rinderfilet | Räucheraal | Kaviar

Rehrücken in Filoteig | Linsen | Rosenkohlblätter | Bratapfel-Ravioli

Walnuss Crème Brûlée | Waldbeeren | Mocca-Eis Parfait

54,00€

Preise pro Person inkl. 19 % Mehrwertsteuer
und Getränkepauschale* für 5 Stunden.

Auf Wunsch erstellen wir Ihnen gerne auch ein individuelles Angebot.

* Softdrinks, Bier, Wein und Kaffee. Alle weiteren Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.

Reinbolds

LÖWENBRÄUKELLER