

RESTAURANT
WANDELBAR

À LA CARTE

Heiligabend

Ein kleiner Gruß aus der Küche

Karotten-Orangensuppe
mit Ingwer
oder
Salatvariationen der Saison
mit Wallnuss-Honigdressing

Bio-Lammragout
mit Bacon-Zwiebel-Rosenkohl und Bio-Heidekartoffeln
oder
Auf der Haut gebratenes Bio-Lachsforellenfilet
an Weißweinsauce
saisonales Kartoffel-Ofengemüse
oder
Bohnen- Kartoffelragout
mit pochierter Birne und mariniertem Salat

Vanille-Mascarpone-Schichtdessert
mit Apfelchutney und Minze

€ 55,00

RESTAURANT
WANDELBAR

À LA CARTE

1. Weihnachtstag

Ein kleiner Gruß aus der Küche

Sellerie-Apfelsuppe mit Vanozzakäse* und Kerbel

oder

Salatvariationen der Saison
mit winterlichem Dressing

Gebratene Bio-Gänsebrust
an Portweinsauce,
winterliches Pfannengemüse und
hausgemachte Kartoffelrösti von der Bio-Heidekartoffel

oder

Rote Bete Risotto
unter gedünstetem Bio- Bachforellenfilet
mit mariniertem Rucola

oder

Kartoffelauflauf von der Bio-Heidekartoffel
nach „Florentiner Art“
mit Spinat, Vanozzakäse* und gebackenen Kirschtomaten

Hausgemachtes Lebkuchenparfait
mit Brombeeren und Schokolade

€ 55,00

*Vanzoza-Käse ist ein veganer Käse und besteht ausschließlich aus natürlichen Zutaten wie Cashewnüsse und Kokosfett. Die Produkte sind frei von Soja, Gluten und Laktose und enthalten keine Aroma- und Konservierungsstoffe.

WANDELBAR

À LA CARTE

2. Weihnachtstag

Ein kleiner Gruß aus der Küche

Weihnachtliche Rotkohlsuppe
mit Zimt-Croûtons und Petersilie

oder

Kartoffelpuffer aus der Bio-Heidekartoffel
mit Bio-Lachsforellenfiletscheiben

Gebackene Bio-Entenkeule
an Brombeersauce,
hausgemachter Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

oder

gebratenes Bio-Saiblingsfilet an Senfsauce
mit Möhren-Erbsengemüse und
Dillkartoffeln von der Bio-Heidekartoffel

oder

Buntes Gemüse-Risotto
mit gebratenen Champignons und Feldsalat

Heiße Zimtkirschen mit Vanilleeis und Sahne

€ 55,00

RESTAURANT
WANDELBAR

À LA CARTE

Silvester

Romanesco-Cremesuppe
mit Rote-Bete-Schaum und Knoblauchcroûtons

Hausgemachte Bio-Kartoffelrösti
mit Bio-Räucherlachsforellenfilet
mariniertem Salat und Kräuterdip

Angus Roastbeef, rückwärts gebraten
mit Thymian Béchamelsauce
glasierten Fingermöhren
und Kartoffelkroketten

oder

Gefüllte Kohlroulade
mit aromatischem Räuchertofu
gebackenen Kirschtomaten
an Kräutersauce und Herzoginkartoffeln

Brombeeren geschichtet im Blätterteig
Mascarpone, Honig-Schokoladenchip

€ 75,00