

Heimatmenü

FELDSALAT

Speck | Croutons

KALBSSCHULTER, IN PORTWEIN GESCHMORT

Kartoffelpüree | Schwarzwurzelgemüse | Wintertrüffel

oder

¼ BAUERNENTE, GEBRATEN, AUS DEM ROHR

Kartoffelknödel | Blaukraut

LEBKUCHENPARFAIT

pochierte Quitte | Marone | Blutorange

53 €

Genussmenü

SAIBLING, SANFT GEGART

Feldkarotte | Ingwer | Erdnuss

TOPINAMBUR-SUPPE

Wintertrüffel | Petersilie

HIRSCHRÜCKEN, ROSA GEBRATEN

Rahmwirsing | Petersilienpüree | Gewürzjus

CRÈME BRÛLÉE

Mango | Kokosnuss | Rum

81 €



Mittags-Menüs am 1.+2. Weihnachtsfeiertag

Menü vegetarisch

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE | Gewürz-Couscous | Fenchel | Pinienkern-Vinaigrette

KARTOFFELPILZ | Wintertrüffel | Eigelb | Spinat

KÜRBISRISOTTO | Walnuss | Chicorée | Hokkaido

CRÈME BRÛLÉE | Mango | Kokosnuss | Rum

68 €

Ihre Tischreservierung
nehmen wir gern unter Tel. 09666 18805-280 oder per E-Mail info@weisses-ross.de entgegen.



LANDHOTEL WEISSES ROSS



Hans-Jürgen Nägerl GmbH & Co.KG
Am Kirchberg 1
D-92278 Illschwang

+49 (0) 96 66 188 05-0
info@weisses-ross.de
www.weisses-ross.de

TRADITION.HEIMAT.GENUSSKULTUR.

JRE