



UNSERE TRADITIONELLEN WINTERGENÜSSE.

Menüs im Neuen Schloss Meersburg



MARTINS-GANS MENÜ

*am Samstag, 10. November 2018, ab 18.30 Uhr
im Neuen Schloss Meersburg*

ROTE BEETE CARPACCIO MIT ZIEGENKÄSE
geräucherter Gänsebrust und Feldsalat in Walnussmarinade

SELLERIE-MARONENCREMESUPPE
mit Maronenraspel

KNUSPRIGE MARTINSGANS MIT BEIFUSSJUS
Blaukraut und hausgemachten Schupfnudeln
Vegetarische Alternative

SÜSSKARTOFFELBÄLLCHEN IM SESAMMANTEL
auf gebratenen Waldpilzen und Kokoswirsing

KLEINES APFEL-TÖRTCHEN „TARTE TATIN“
*auf Zimtsablé und Sauerrahmsauce
mit Mirabellensorbet*

65,- Euro

*Im Menüpreis enthalten ist ein Glas Rieslingsekt zur Begrüßung
und ein Kaffeegetränk zum Dessert.*

ADVENTSMENÜ

*am Samstag, 8. Dezember 2018, ab 18.30 Uhr
im Neuen Schloss Meersburg*

BERGAMOTTE GEBEIZTER LACHS
mit Rotweinschalotten und Blattsalatspitzen

KLARE OCHSENSCHWANZSUPPE
mit Curry-Sahnehaube

TRANCHEN VOM HIRSCHKALBSRÜCKEN MIT KRÄUTERLACK
Preiselbeersauce, Rahmwirsing, glasiertem Hokkaidokürbis und Quark-Semmelknödeln
Vegetarische Alternative

GLASIERTE KÜRBISMEDAILLIONS
mit Gemüse-Quinoa, Wirsingcanneloni und Preiselbeerjus

LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN
*mit Lebkuchen-Aromen
auf marinierten Gewürzorange und Tonkabohnen-Eiscreme*

75,- Euro

*Im Menüpreis enthalten ist ein Glas Rieslingsekt zur Begrüßung
und ein Kaffeegetränk zum Dessert.*