

# WEIHNACHTLICHES MENÜ

Bitte stellen Sie sich ihr Wunschmenü zusammen

## VORSPEISE

„Duo“ vom Carpaccio di Manzo an Balsamico Creme mit gehobeltem Parmesanspänen, Ruccolasalat und „Vitello Tonnato“ Classico an Thunfisch-Kapernsauce

Mariniertes Rote-Beete Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse

Carpaccio vom Sashimi-Thunfisch an Kräutersalat und Avocado-Wasabi-Creme Fraiche

Bruschetta nach Art des Hauses mit Parmigiano gratiniert

Tatar vom Kalbsfilet mit Wachtelei und Salatbouquet

## ZWISCHENGERICHT

Linguini in Trüffel-Butter mit gehobeltem schwarzen Winter-Trüffel aus dem Piemont

Getrüffeltes Selleriecremesüppchen

## HAUPTSPEISEN

Filet vom dt. Landschwein  
auf Pfeffersauce mit Bohnengemüse und Bratkartoffeln

Gegrillte Medaillons vom USA-BEEF vom Lavasteingrill  
auf Barolo-Jus mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

Gänsebraten von „Brust“ oder „Keule“  
mit Maronen, Chianti-Rotkohl und Kartoffelklöße

Kabeljaufilet an Safran-Balsamico  
auf Spinat-Parmesan-Trüffel-Risotto

# DESSERT

Duo“ von Zimtparfait und Himbeerparfait  
auf Beerengrütze

Hausgemachter Crêpe mit Vanilleeisfüllung und Schattenmorellen

Schokosouffle mit Vanilleeis und Obstgarnitur

Desservariation “Zur Alten Post”

Preis 3-Gang: 33,90 €

Preis 4-Gang: 37,50 €

# WEIHNACHTLICHE SPEISEKARTE

## VORSPEISEN

„Duo“ von Carpaccio di Manzo und Vitello Tonnato an Balsamico Creme, gehobeltem Parmesankäse und Thunfisch-Kapern-Sauce	11,50 €
Antipasto „Angelo“ mit mariniertem Gemüse, Carpaccio vom Rind, Vitello Tonnato und Insalata Frutti die Mare	klein 12,50 € groß 19,90 €
Tatar vom Kalbsfilet mit Wachtelei und Salatbouquet	13,50 €
Mariniertes Rote-Beete Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse	12,50 €
Bruschetta nach Art des Hauses mit Parmigiano gratiniert	5,90 €
Carpaccio vom Sashimi-Thunfisch an Kräutersalat und Avocado-Wasabi-Creme Fraiche	13,50 €

## SUPPE

Getrübtes Selleriecremesüppchen	5,90 €
---------------------------------	--------

## ZWISCHENGERICHT

Linguini in Trüffel-Butter mit gehobeltem schwarzen Winter-Trüffel aus dem Piemont	14,50 €
Kräuter-Spinat-Parmesan-Risotto → mit Streifen vom US-Beef	12,50 € 18,00 €

## HAUPTSPEISEN

Filet vom dt. Landschweinfilet auf Pfeffersauce mit Bohnengemüse und Bratkartoffeln	18,50 €
Gegrillte Medaillons vom USA-BEEF vom Lavasteingrill auf Barolo-Jus mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln	24,50 €
Gänsebraten von „Brust“ und „Keule“	23,00 €

mit Maronen, Chianti-Rotkohl und Kartoffelklöße

Gebratener Rothirschrücken 26,50 €  
auf Spitzkohlgemüse mit Serviettenknödeln und Beeren-Merlot-Jus

Kabeljaufilet an Safran-Balsamico 22,00 €  
auf Spinat-Parmesan-Trüffel-Risotto

## DESSERTS

„Duo“ von Zimtparfait und Himbeerparfait 6,80 €  
auf Beerengrütze

Hausgemachter Crêpe mit Vanilleeisfüllung und heißen Kirschen 6,80 €

Schokosouffle mit Vanilleeis und Obstgarnitur 6,80 €

Dessertvariation „Alte Post“ 7,50 €

## VERANSTALTUNGEN

Haben Sie etwas zu feiern? Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

Mehr Informationen und Bilder finden Sie im Internet unter:  
[www.zuraltenpost-dellbrueck.de](http://www.zuraltenpost-dellbrueck.de)