

WEIHNACHTEN IM KONTRASTE

25. und 26. Dezember 17 bis 22 Uhr

VORSPEISE

Kürbis-Winterapfel-Suppe
mit Walnuss-Sahnehaube

oder

Melonen-Mozzarella-Türmchen
mit Oliven-Bruschetta

HAUPTGANG

Vegetarisch: Waldpilzragout
mit Schalotten, Cranberrys & Kräutersemmelknödeln
∞

Schwein: Schweinelendchen im Speckmantel
mit Feigensauce, Kartoffel-Kürbis-Püree & Mandel-Brokkoli
21,90 Euro
∞

Rind: Geschmorte Steakhüfte in Barolosauce
mit Serviettenknödeln & Wintergemüse
∞

Ente: Rosa gebratene Entenbrust
mit Orangen-Cassis-Sauce, Mandelkroketten & Apfelrotkohl
∞

Wild: Hirschragout
mit Waldpilzen, Röstisternen, Rotkohl & Apfelmus mit Preiselbeeren
∞

Fisch: Gedünstetes Wildlachsfilet
mit Rotwein-Trauben-Sauce, Petersilienkartoffeln & Zitronen-Spitzkohl

NACHSPEISE

Bunte Dessertvariation
Apfel-Mango-Tiramisu, Zimt-Mousse & Spekulatiuscreme mit Vanille-Orangen

PREISE

drei Gänge pro Person
(inkl. MwSt.)

VEGETARISCH 23,90 Euro

SCHWEIN 29,90 Euro

RIND 31,90 Euro

ENTE 34,90 Euro

WILD 31,90 Euro

FISCH 29,90 Euro

Reservierung (mit Vorbestellung des gewünschten Hauptgangs) erbeten unter 04321-47548 oder unter kontraste-nms.de/tischreservierung/

