

Veggi & Vegan

Linguini mit frischen Wintertrüffeln
aus dem Périgord und
feinem Parmesanschaum
22,50

Madras - Gemüse - Curry
mit Berglinsen, Kürbis, geröstetem Blumenkohl
& Tofu (Vegan)
18,50

Kids - Essen

Kalbsrahmgoulasch mit Spätzle
und Buttermöhrrchen
17,00

Gnocchi „Caprese“
mit geschmolzenen Tomaten & Mozzarella
15,50

....wahlweise auch mit
gebratener Maishähnchenbrust
24,00

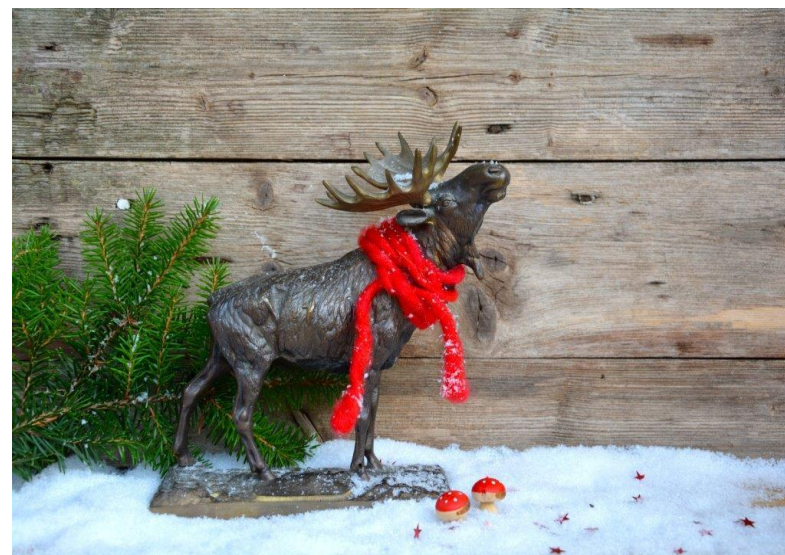
Vanilleeis mit Schokosauce,
Smarties und Schlagobers
7,00

Restaurant Spitzweg's

Festtagsmenues

zu Weihnachten 2021

Wir wünschen all' unseren Gästen
ein frohes, besinnliches &
genussvolles Weihnachtsfest
im Kreise Ihrer Lieben!



Herzlichst, Ihr Spitzweg Team

Menue 1

Jumbo - Garnele mit
Avocado - Gurken - Tatar
und Wasabischaum

15,50

Maronen-Schaumsüppchen
mit Pumpernickel-Croutons

8,50

Kalbsrücken mit Thymian-Nusskruste
auf gerahmtem Winterspargel und
Schwarzbrotknödel

35,00

Valrhona Schokoladentarte
mit Gewürzkirschen und
Kirschwasserschaum

10,00

Menuepreis: 65,00

Menue 2

Ziegenkäse - Mousse
auf rote Bete Carpaccio
und Nusskrokant & Honigkuchen

14,00

Consommé von der Gans
mit Raviolo & Zuckerschote

9,50

Zweierlei vom Hirschkalb,
- Rücken & Ragout -
Kartoffelkloß und Birnenrotkohl

35,00

Spekulatuis - Parfait
mit Punschsauc
und Quittenkompott

10,50

Menuepreis: 64,00

Menue 3

Orientalische Gänse - Knusper -
Röllchen mit Mango - Relish
und kleinen Wintersalaten

14,50

Zitronensorbet
mit Wodka-Espuma

8,50

Steak vom Atlantik Heilbutt
auf feinem Madras-Gemüse-Curry
mit Berglinsen, Kürbis & Blumenkohl

33,50

Creme Brûlée
mit
hausgemachtem Ananassorbet

10,50

Menuepreis: 63,00