

Kulinarische Weihnachtsfreuden im Ringhotel Loew's Merkur

1. Feiertag

Feine Gemüsesülze von Kürbis, Steckrüben und Sellerie
mit leichtem Meerrettichschaum, Vollkornbaguette

* * *

Rinderkraftbrühe
mit Tafelspitz-Streifen

* * *

Ofenfrische Gänsebrust
hausgemachtes Blaukraut
gedämpfte Apfelspalten
fränkischer roher Kloß

Pochierte Hechtnockerl mit
Tiefseegarnelen an Portweinsauce
in Salbeibutter gebratene
Kartoffelscheiben
Salate vom Büffet

* * *

Hausgemachte feine Mandelkipferl
mit Sauerkirsch-Sahneiscreme

2. Feiertag

Vitello tonnato

Gebratene Kalbfleischscheiben an feiner Thunfischcreme
Salatbouquet, Ciabatta

* * *

Rote Beetcremesuppe mit Crème fraîche

* * *

Ofenfrische Gänsebrust
hausgemachtes Blaukraut
gedämpfte Apfelspalten
fränkischer roher Kloß

Gebratene Wildschweinmedaillons
vom Grill an süßer Senfsauce
mit Silberzwiebeln
Bohnenbündchen im Speckmantel
Pommes Williams

* * *

Hausgemachter Altfränkischer Birnenstrudel mit Preiselbeercreme

Ohne Vorspeise: 38,50 €
Mit Vorspeise: 47,50 €

Tischreservierung erbeten:

0911 / 99433-0