

~ Weihnachtszeit im Luisenhof ~

Genießen Sie die Weihnachtszeit mit unseren ausgesuchten Gaumenfreuden.

Klassische Küche

VORSPEISEN

Geflügelbrühe mit Gemüsestroh und Gänseklein	4,90 €
Orangen-Chicoréesalat mit Granatapfelkernen und karamellisierten Nüssen ^{H2,E}	5,90 €
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Rapunzelsalat ^{A2,C,A,14,6}	10,90 €

HAUPTSPEISEN

Barbarie Entenkeule mit Rotkohl und Klößen ^{2,3,4,I,A2}	19,50 €
Wildschweinbraten mit Rosenkohl und Walnussspätzle ^{2,G,H2}	19,50 €

Moderne Küche

VORSPEISEN

Rotkohlsüppchen mit gebratenem Entenfilet ^{2,3}	6,90 €
Forellen-Avocado-Tatar mit Wildkräutersalat und Parmesankracker ^{8,2,D,M}	12,50 €
Rote Beete-Carpaccio mit marinierten Bohnen-Ziegenkäsesalat ^{C,3}	14,80 €

HAUPTSPEISEN

Gebratenes Welsfilet mit Kartoffelkruste auf Möhrentagliatelle und Lemonenschaum ^{D,G,A2}	23,50 €
Gänsebrust auf Rahmwirsing mit Rote Beete-Püree ^{2,4,6,I}	24,50 €



DESSERT

Bratapfel mit Marzipan und Rosinen gefüllt auf hausgemachter Vanillesoße ^{H3,6,H,C}	6,90 €
Orangen-Kardamom-Parfait mit lauwarmen Zimtkirschen ^{E,4,2,C}	6,90 €
Spekulatius-Mousse mit einem Apfel-Calvados-Ragout ^{G,E,4,2,C}	7,50 €

GETRÄNKE

Luisenhof „Winter Sprizz“	0,2 l
Lillet Blanc mit Birnensaft, Tonic Water, Zimtsirup, Zitronensaft und Thymian	6,90 €
Winzerglühwein	0,2 l
vom Weingut Strasser	3,90 €