



ATRIUM HOTEL

GENUSS & GASTLICHKEIT

Weihnachten 2018

Menü I

Cremesuppe von Petersilienwurzeln
& geräuchertem Aal

Ofenfrischer Gänsebraten
mit Füllung, Gewürzrotkohl
& Kartoffelklößen

Weihnachtliche Tiramisu
mit Kakichutney & Cassissorbet
€ 33,00

Menü II

Mild geräuerte Gänsebrust
an Apfel-Tonkabohnenconfit
& Rucola

Zart rosa gebratenes Kalbsrückensteak
Morchelrahm, Ingwer- Spitzkohl
& Süßkartoffelstampf

Weihnachtliche Tiramisu
mit Kakichutney & Cassissorbet
€ 39,00



ATRIUM HOTEL

GENUSS & GASTLICHKEIT

Menü III

Gebratene Garnelen
auf lauwarmen Couscous Salat

Geflügelkraftbrühe
Ravioli & Portwein

Medaillons vom Hirschrücken
Schoko-Chili-Sauce, Broccoli,
Möhren & Schupfnudeln

Weihnachtliche Tiramisu
mit Kakichutney & Cassissorbet

€ 47,00



ATRIUM HOTEL

GENUSS & GASTLICHKEIT

Vorspeisen

Mild geräuerte Gänsebrust
an Apfel-Tonkabohnenconfit
& Rucola
€ 11,00

Gebratene Garnelen
auf lauwarmen Couscous Salat
€ 13,00

Suppen

Geflügelkraftbrühe
Ravioli & Portwein
€ 6,50

Cremesuppe von Petersilienwurzeln
& geräuchertem Aal
€ 7,00

Fischgericht

Medaillons vom Seeteufel
gelbe Paprikasauce, Spitzkohl
& Trüffelrisotto
€ 25,00



ATRIUM HOTEL

GENUSS & GASTLICHKEIT

Fleischgerichte

Zart rosa gebratenes Kalbsrückensteak
Morchelrahm, Ingwer- Spitzkohl
& Süßkartoffelstampf
€ 24,00

Kalbsschnitzel
kleines Marktgemüse & Pommes frites
€ 22,00

Ofenfrischer Gänsebraten
mit Füllung, Gewürzrotkohl
& Kartoffelklößen
€ 23,00

Medaillons vom Hirschrücken
Schoko-Chili-Sauce, Broccoli,
Möhren & Schupfnudeln
€ 25,00

Dessert

Weihnachtliche Tiramisu
mit Kakichutney & Cassissorbet
€ 8,00