

## Unsere Menüvorschläge zur Weihnachtszeit

*Alle Preise pro Person.*

### Fondue als zweiter Gang

35 €

Salatteller



Fleisch- oder Käsefondue mit Soßen und Beilagen

### Fondue als dritter Gang

39 €

Salatteller



Fleisch- oder Käsefondue mit Soßen und Beilagen



Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster

### Fleisch – und Käsefondue (halb/halb)

44 €

*Aktualisiert September 2018*



Riessersee Hotel  
GARMISCH-PARTENKIRCHEN

## Menüs

*Kalkulation basierend ab 12 Personen.*

### Weihnachtsmenü I

**33 €**

Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel mit Chiliöl



Ragout vom heimischen Hirsch an Preiselbeersöße mit sautiertem Rosenkohl  
und Walnussspätzle



Halbgefrorenes vom Zimt an Orangen-Pfefferragout

### Weihnachtsmenü II

**36 €**

Maronencremesuppe mit Hibiskusglace



¼ Gans an Orangen-Ingwerglace mit Apfel-Rotkohl  
und handgedrehten Kartoffelknödeln



Portweincreme mit eingelegter Feige

*Aktualisiert September 2018*



Riessersee Hotel  
GARMISCH-PARTENKIRCHEN

### **Weihnachtsmenü III**

**49 €**

Geräucherte Entenbrust an Cranberrys und Salatring



Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis mit eigenem Öl und Kernen



Heimischer Rehrücken unter Dörrobstkruste an Portweinjus mit glasierten Schwarzwurzeln  
und Schupfnudeln



Nougat im Marzipanmantel auf Ananascarpaccio und Tonkaespuma

### **Buffet**

*Kalkulation basierend ab 40 Personen.*

Verschiedene Salate vom Buffet, dazu servieren wir Rohkost und dreierlei Dressings

Kräuter zum selber Ernten

Antipasti, Ziegenkäse-Tomatenterrine, geräucherte Entenbrust

### **Suppe**

Schwarzwurzelcremesüppchen

*Aktualisiert September 2018*

## Hauptgang

Geschmorte Rehkeule an Wacholderrahmsoße

Gefüllte Kalbsbrust an Natursoße

Lachsfilet im Ganzen mit Thymiankruste und Limettensoße

Raviolacci gefüllt mit Maronen an Portweinssoße mit glasiertem Kürbis

Rosmarinkartoffeln / hausgemachte Spätzle

Sautiertes Wintergemüse / Apfel-Blaukraut

## Dessert

Lebkuchenstrudel mit Zwetschenröster

Orangen-Topfcreme im Glässchen / Crème brûlée von der Tonakabohne

Ettaler Käseauswahl mit Münchner Bio-Senf

*Aktualisiert September 2018*