



Das 4-Gang-Weihnachtsmenü

Crème brûlée von der **Gänseleber**
Dörrobst-Chutney, Feldsalat

Schaumsüppchen von **Krustentieren**
Sternanis, Hummer-Schöberl

Rosa gebratener **Hirschrücken**
Wirsing, Holunderbeeren, Petersilienwurzel-Püree

Weihnachtlicher **Dessertteller**

€ 69,- pro Person

Die 3-Gang-Weihnachtsmenüs

Essenz von der **Freilandgans**
Gemüseeinlage, Backerbsen

MENÜ I

Medaillons vom **Schweinefilet** € 36,90
Madeira-Jus, Wurzelgemüse, cremige Polenta

MENÜ II

Ofenfrischer **Gänsebraten** € 42,90
Gänsejus, Apfelrotkraut, Maronen, Kartoffelknödel

MENÜ III

Duett von norwegischem **Fjordlachs & Zander** im Strudelteig € 38,90
Rotweinbutter, Kartoffel-Lauch-Fondue

MENÜ IV

Kross gebratenes Filet von der **Dorade Royal** € 41,90
Beurre blanc, glacierte Zuckerschoten, Kürbis-Risotto

MENÜ V

Kichererbsen-Curry € 29,90
Möhren, Ingwer, Koriander, Mango, Bulgur („vegan / vegetarisch“)

Schnitte mit Milkschokolade, Karamell & Haselnuss

Beerenragoût, Grand Marnier Sabayon

Wir wünschen allen Gästen ein frohes & gesegnetes Weihnachtsfest,
sowie ein gesundes, erfolgreiches & friedvolles Jahr 2019!

Familie Waitz & das Waitz-Team

Unser Hotel (inklusive dem Restaurant „Das Waitz“ & Steff's „Lounge & Beach“)
geht vom 27.12.18 bis einschließlich 06.01.19 in die Winterferien!