

HEILIGABEND 2021

# UNSER HEILIGABENDMENÜ

FREITAG, 24. DEZEMBER 2021

Gänseleberparfait & Tannenhonig  
geweihräuchert, Artischocke, Granatapfel



Petersfisch & Kaviar  
Fenchel, Brandade, weiße Bouillabaisse



Kapaun & Wintertrüffel  
gespickt, Topinambur, Creme brûlée



Vanille & Apfel  
Parfait, Ragout

Menüpreis pro Person 135,00 Euro



HOTEL RESTAURANT SPA  
ERBPRINZ  
PRIVATE GASTLICHKEIT SEIT 1788



Hotel restaurant spa  
E R B P R I N Z  
PRIVATE gastLICHkeit seit 1788

# Weihnachtskarte 2021

## Menü 1

Artischockenschaumsüppchen, Makrelencarpaccio,  
Artischockensalat, Zitrusaromen

\*\*\*\*\*

Bayerische Entenbrust, Kürbis<sup>3</sup>: Flan, Creme, gebratene Spalte

\*\*\*\*\*

Süßholz-Crème Brûlée, Rumtopf Früchte

Menü à € 85,00

## Menü 2

Terrine von Hummer und Lachs, Hummercroustillant,  
Limonenschmand

\*\*\*\*\*

Rinderfilet, asiatische Aromen, gebackene Sojawürfel,  
Palmherzen, Lotus, Pak Choi

\*\*\*\*\*

Beni Wild Harvest „Original Beans“: Sorbet, Kokossüppchen,  
exotische Früchte

Menü à € 98,00

## Menü 3

Gänseleberparfait, Kaffeearomen und Karamell, Physaliskompott

\*\*\*\*\*

Steinbutt, Cremespinat, braune Butterjus, Parmesanravioli

\*\*\*\*\*

Kalb<sup>2</sup>: Ragout und Filet, Teigfleckerl, Schwarzwurzel, Wintertrüffel

\*\*\*\*\*

Elisenlebkuchenmousse, Williamsbirne<sup>2</sup>: Sorbet, pochiert

Menü à € 129,00

## Vorspeisen

Feldsalat, Speck, Kracherle	€ 14,00
Bohne <sup>3</sup> : Haricot Coco-Crème Brûlée, Bohnen-Apfelsalat, Kidneybohnen-Kaltschale, spicy Bohnenpommes	€ 29,00
Terrine von Hummer und Lachs, Hummercroustillant, Limonenschmand	€ 36,00
Gänseleberparfait, Kaffeearomen und Karamell, Physaliskompott	€ 48,00

## Suppen

Ochschwanz-Consommé Double, Chesterstange	€ 15,00
Artischockenschaumsüppchen, Makrelencarpaccio, Artischockensalat, Zitrusaromen	€ 22,00

## Vegetarisch

Strudelsäckchen von Maronenbisquit, Dobos und Cranberries, Wintertrüffel, Trevisano di Tandifo	€ 39,00
Schlutzkrapfen von Vacherin Mont d'Or, sautierter Spinat, Grosnjes, Alba Trüffel	€ 56,00

## Hauptgänge

Steinbutt, Cremespinat, braune Butterjus, Parmesanravioli	€ 68,00
Gänsebraten, Kartoffelknödel, Blaukraut, Maronencreme	€ 49,00
Rinderfilet, asiatische Aromen, gebackene Sojawürfel, Palmherzen, Lotus, Pak Choi	€ 54,00
Bayerische Entenbrust, Kürbis <sup>3</sup> : Flan, Creme, gebratene Spalte	€ 44,00
Kalb <sup>2</sup> : Ragout und Filet, Teigfleckerl, Schwarzwurzel, Wintertrüffel	€ 62,00

## Desserts

Apfelpfannkuchen „Erbprinz“	€ 18,00
Süßholz-Crème Brûlée, Rumtopffrüchte	€ 22,00
Beni Wild Harvest „Original Beans“: Sorbet, Kokossüppchen, exotische Früchte	€ 24,00
Elisenlebkuchenmousse, Williamsbirne <sup>2</sup> : Sorbet, pochiert	€ 24,00
Punschparfait, Gewürzorange	€ 23,00

Änderungen vorbehalten.