



*Liebe Gäste,
wir freuen uns Sie im Restaurant Schloss Niederweis begrüßen zu dürfen und
wünschen Ihnen und Ihren liebsten ein besinnliches Weihnachtsfest.
Sandra & Sebastian Poss
und das gesamte Schloss Niederweis Team*

Weihnachtsmenü

*Apfel-Kastaniensüppchen
mit geräucherter Gänsebrust*

*Hirschrücken mit Preiselbeeren
auf Rahmwirsing, Selleriecreme und Kartoffelkräpfen*

*Weihnachtliche Dessertvariation
(Blutorangenparfait/weiße Schokolade/Praliné, Zimtcreme)*

€ 36

Vorspeisen

*Roulade vom Kaninchen
auf Karottencreme und kleinem Feldsalat
€ 12*

*In Sternanis gebeizter Wildlachs
an Apfel, Sellerie und Avocadodip
€ 11*



Suppen

*Apfel-Kastaniensüppchen
mit geräucherter Entenbrust
€ 7*

*Wildkraftbrühe mit Sherry
Ravioli und Wurzelgemüsen
€ 7*

Hauptspeisen

*Wolfsbarsch an Beurre blanc
glacierte Rote Bete und Meerrettich- Kartoffelpüree
€ 21*

*Gegrilltes Saiblingsfilet
auf Spinat- Perlgrauben, geschmolzene Kirschtomaten und buntem Salat
€ 19*

*Hirschrücken mit Preiselbeeren
auf Rahmwirsing, Selleriecreme und Kartoffelkrapfen
€ 24*

*US -Entrecôte
Speckböhnchen, Sauce Béarnaise und Röstkartoffeln
€ 22*

*Geschmorte Kalbsbäckchen
in Schmorzwiebeljus
an Semmelknödel, Wald- und Wiesenpilze und buntem Salat
€ 18*

*Gefüllte Poulardenbrust mit Scampi
auf Asiagemüse Süß & Sauer, Reisbällchen
€ 19*

Dessert

*Weihnachtliche Dessertvariation
(Blutorangenparfait/weiße Schokolade/Praliné, Zimtcreme)
€ 8*