



*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- Perlgraupen, 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*