



*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*

*Rosa gebratenes Kalbsfilet
auf Spitzkohl, Selleriecreme und Kartoffelkräpfen*

*Weihnachtliche Dessertvariation
(Mandarinen Vacharin mit weißer Schokolade, Praliné, Sorbet und Zimtcreme)*

€ 38

Vorspeisen

*Roulade von der Freilandente
an kleiner Leberpraline, Nüssen und Birne
€ 14*

*Hausgebeizter Weihnachtslachs mit Sternanis
auf Apfel, Staudensellerie und Kräuterdip
€ 13*



Suppen

*Apfel-Kastaniensüppchen
mit geräucherter Entenbrust
€ 7*

*Wildkraftbrühe mit Sherry
Ravioli und Wurzelgemüse
€ 7*

Hauptspeisen

*Tranche vom Steinbutt mit Flußkrebisfleisch
auf glacietem Spinat und Meerrettich- Kartoffelpüree
€ 23*

*Hirschrücken unter der Nusskruste
Rotkohl, Selleriecreme und handgeschabten Spätzle
€ 26*

*Steak vom Dry- Aged Roastbeef
mit Speckböhnchen, Sauce Béarnaise und Röstkartoffeln
€ 24*

*Geschmorte Kalbsbäckchen
in Schmorzwiebeljus
an Kartoffelpüree, Wiesenpilze und buntem Salat
€ 20*

*Gebratene Poulardenbrust mit Scampi
auf zweierlei Erbse und gebackenen Reisbällchen
€ 20*

Dessert

*Weihnachtliche Dessertvariation
(Mandarinen Vacharin mit weißer Schokolade, Praliné , Sorbet und Zimtcreme)
€ 9*