



*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*

*Legiertes Hummersüppchen  
mit Sherry und Sahne verfeinert*

\*\*\*

*Rosa gebratenes Medaillon vom Rinderfilet  
auf Wirsing, Selleriecreme und Kartoffelkräpfen*

\*\*\*

*Weihnachtliche Dessertvariation  
(Halbkugel vom Lebkuchenparfait, Muscovado -Praliné, Tonkabohneneis und Zimtcreme)*

€ 40

### *Vorspeisen*

*Tatar vom Sashimi Thunfisch  
an Mango, Avocado, Wasabiknusper und Sakura -Kresse  
€ 14*

*Traditionelle Gänseleberterrine  
mit Birne, Süßweingelee, Nüssen und Brioche  
€ 16*



## Suppen

*Schaumsuppe von der Kastanie  
mit Gin und Croûtons  
€ 7*

*Wildkraftbrühe mit Sherry  
Ravioli und Wurzelgemüse  
€ 7*

## Hauptspeisen

*Tranche vom weißen Heilbutt  
an Safran -Muschelvelouté  
glaciertem Spinat und gekräuterten Kartoffel -Gnocchi  
€ 24*

*Hirschrücken unter der Nusskruste  
Speckwirsing und handgeschabten Spätzle  
€ 29*

*Steak vom Dry- Aged Roastbeef  
mit Speckböhnchen, Sauce Béarnaise und Röstkartoffeln  
€ 25*

*Sanft geschmorter Rinderbraten vom Falschen Filet  
an kräftiger Burgundersoße  
mit Kartoffelpüree, Ochsenschwanzravioli und buntem Salat  
€ 20*

*Gebratene Entenbrust mit Honig glaciert  
auf Rotkohl, Sellerie und Kartoffelknödel  
€ 23*

## Dessert

*Weihnachtliche Dessertvariation  
(Halbkugel vom Lebkuchenparfait, Muscovado -Praliné , Tonkabohneneis und Zimtcreme)  
€ 9*