



*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, Ochschwanzravioli 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*