

Weihnachtsmenü

Am 25. und 26. Dezember werfen sich auch die Neumänner in Schale und servieren ab 14 Uhr ein Weihnachtsmenü in drei Gängen, das ihr euch ganz nach eurem Geschmack selbst zusammenstellen könnt. Menüpreis: 65 € pro Person.

Vorspeisen zur Wahl

Knusprige Hirschröllchen

Gezupfte Hirschkeule | Feldsalat | Preiselbeeren | Selleriecreme

Bunte Bete (vegetarisch)

Meerrettichdip | Feta | Birne | Walnüsse

Maronensuppe

Trüffel-Mayonnaise | eingelegter Kürbis | Rucola

Hauptgang zur Wahl

Halbe Ente oder Entenkeule

Orangenjus | Rotkohl | Kartoffelklöße

Kabeljau

Kartoffelplätzchen | Zuckerschoten | Glühweinbutter

Rote-Bete-Ravioli

Ziegenkäse | Kürbiskernbutter | Grünkohl

Dessert zur Wahl

Bratapfel-Crumble | Marzipan | Pistazien-Orangenblüten-Eis

Käse-Dreierlei | Feigensenf

Affogato | Zimteis