



TANTE EMMAS WEIHNACHTSMENÜ

VORSPEISE

Auberginenmedaillons
mit Mario's Caponata (L, GL, V) · € 7,50

HAUPTSPEISE

Entenbrust, sous vide gegart,
in Orangensauce, dazu hausgemachte,
bunte Haselnusspätzle (G) · € 13,50

HAUPTSPEISE (VEGETARISCH)

Tortelli mit Ricotta-Trüffel-Füllung in Parmesanbutter
und frischem Perigord-Trüffel (VT) · € 13,50

NACHSPEISE

Crêpes Suzette (VT) · € 7,50

MENÜPREIS: € 24,00

(R)=Rindfleisch; (S)=Schwein; (G)=Geflügel; (F)=Fisch;
(GL)=Glutenfrei; (VT)=Vegetarisch; (V)=Vegan; (L)=Laktosefrei

ZUBEREITUNG

VORSPEISE

Auberginenmedaillons im Beutel 4 Minuten in siedendem Wasser erwärmen.

TIPP: Dazu eine Scheibe saftiges Weißbrot.

HAUPTSPEISE

Den Beutel mit der Entenbrust in siedendem Wasser für 10 Minuten gemeinsam mit dem Beilagenbeutel erwärmen und in einem Teller anrichten.

TIPP: Die Entenbrust ist von Haus aus rosa sous vide gegart. Wenn Sie die Entenbrust ganz durch haben möchten, erwärmen Sie sie für 5 Minuten länger.

HAUPTSPEISE (VEGETARISCH)

Den Beutel in siedendem Wasser für 10 Minuten aufwärmen und die Tortelli aus dem Beutel im Teller anrichten.

TIPP: Verfeinern Sie Ihre Tortelli mit frisch geriebenem Parmesan.

NACHSPEISE

Den Beutel in siedendem Wasser für 10 Minuten aufwärmen und dann die Crêpes auf einem Teller anrichten.

TIPP: Bestreuen Sie die Crêpes mit Puderzucker oder geben Sie eine Kugel Vanilleeis dazu.

