



Weihnachten im Landschloss Fasanerie

Weihnachtsmenü 1

Mild geräucherte Buttermakrele
mit Fenchel-Crème brûlée, eingelegten Aprikosen und Sauce Anisette

Bratapfel-Selleriesüppchen mit Gänsecroustillant

Ochsenbäckchen in Dornfelder geschmort
mit Kartoffel-Karottenstampf und Knusperspeck

Pflaumen- Haselnusstörtchen mit zweierlei von Cylon-Zimt

Pro Person 54,00 Euro
Als 3- Gang Menü (ohne Suppe) 49,00 Euro

Weihnachtsmenü 2

Carpaccio vom „Black Angus-Rind“
in Balsamico-Marinade mit zweierlei Garnelen und Wildkräuter

Gebratener Bachsaibling auf Fenchel-Orangenrisotto mit Estragon
und Champagnerschaum

Hirschkalbsrücken im Wacholdernetz gebraten auf geschmortem Spitzkohl
mit Süßkartoffelpüree und Preiselbeerjus

Karamelisierter Gewürzapfel auf Mandelsablé mit Vanille-Rahmeis

Pro Person 64,00 Euro

Diese Weihnachtsmenüs servieren wir im Haupthaus des Romantik Hotel Landschloss Fasanerie
am 25.12. und 26.12.2017 Mittags ab 12:00 Uhr und Abends ab 18:00 Uhr.
Reservierung erforderlich.

Stand 15. November 2017 - Änderungen vorbehalten.



Weihnachten im Landschloss Fasanerie

Weihnachtsmenü 3

Törtchen von der Gänseleber mit Macadamia-Trauben-Relish
und Fleur de sel-Knusperblatt

Piccata Milanese vom Seeteufel
auf Pinienspinat und weißem Tomatenschaum

Kalbsrücken in Kräuterkruste
mit Ur-Karotte, Rosenkohl und Schalottenjus

Feines von der Manjari- Schokolade und Mango

Pro Person 74,00 Euro
Als 3- Gang Menü (ohne Suppe) 49,00 Euro

veganes Weihnachtsmenü

Rote Bete in Orangenmarinade mit Feigen-Rotkohl-Croustillant,
Nüssen und Wildkräuter

Süppchen von Süßkartoffeln und Kokos mit gerösteten Mandeln

Gegrillter Chicorée mit gebackenen Falafel und Sojamilchschaum

Carpaccio und Tempura von der Ananas
mit Passionsfrucht-Sorbet und Himbeesauce

Pro Person 52,00 Euro
Als 3-Gang Menü (ohne Suppe) 46,00 Euro

Diese Weihnachtsmenüs servieren wir im Haupthaus des Romantik Hotel Landschloss Fasanerie
am 25.12. und 26.12.2017 Mittags ab 12:00 Uhr und Abends ab 18:00 Uhr.
Reservierung erforderlich.

Stand 15. November 2017 - Änderungen vorbehalten.



Weihnachten im Landschloss Fasanerie

Herzlich Willkommen in der weihnachtlichen Fasanerie. Die Guten Geister freuen sich darauf, Sie zu verwöhnen und Ihnen eine gute Zeit zu bereiten. So sind wir an den Feiertagen in den Restaurants der Fasanerie für Sie da:

24.12.2017 **Beide Restaurants sind für à la carte Gäste geschlossen.**
im Haupthaus servieren wir abends das **Heilig-Abend-Menü** in fünf Gängen, inklusive Weine und Wasser. Los geht es mit dem gemeinsamen Apéritif um 18:30 Uhr, begleitet von Stefan Schöner am Piano und der gelesenen Weihnachtsgeschichte. Pro Person 99,00 Euro für das Menü inklusive Musik, Apéritif, Wein und Wasser.

25.12.2017 **Das Landhaus ist ab 11:30 Uhr geöffnet.** Von 12:00 bis 22:00 Uhr
26.12.2017 servieren wir Ihnen gerne unsere Landhaus-Weihnachtsmenüs (nicht die Menüs aus dem Haupthaus! es können auch einzelne Gerichte aus den Landhaus-Menüs bestellt werden).
Nachmittags servieren wir Kaffee, Weihnachtsstollen und hausgemachten Kuchen aus der Fasanerie-Pâtisserie.

Weihnachtsbrunch im Spiegelsaal. Schlemmen Sie am großen Brunchbuffet ab 10:30 Uhr pro Person 45,00 Euro

Weihnachtsmenüs im Haupthaus. Wir servieren Ihnen unsere festlichen Weihnachtsmenüs mittags und abends in den Restauranträumen der Fasanerie.

Reservierung: Bitte reservieren Sie in beiden Restaurants und für den Brunch für die Weihnachtsfeiertage.

Für das **Restaurant Landhaus** nehmen wir gerne Ihre Reservierung telefonisch entgegen unter **Telefon 06332 - 973 207 während der Landhaus-Öffnungszeiten.**

Alle anderen Restaurantreservierungen an Weihnachten nehmen die Mitarbeiterinnen des Veranstaltungsbüros entgegen. **Heilig-Abend-Menü, Weihnachtsbrunch und Weihnachtsmenüs im Haupthaus** reservieren Sie **bitte unter Telefon 06332 - 973 268 oder per E-Mail kultgenuss@landschloss-fasanerie.de**