



Weihnachten 2018 im Landschloss Fasenerie

Weihnachtsmenü I

Dreierlei vom Bliesgau Saibling
mit Gartengurken
und Honig-Senfdip
17,00 €

Dorade Royale
auf Bouillabaisse-Gemüse
mit Safransauce
21,00 €

Poulardenbrust in Parmaschinken gebraten
auf Kürbisrisotto mit Gewürzjus
26,00 €

Törtchen von Mandarine und Manjari-Schokolade
mit Blutorangeneis
12,00 €

Preis pro Person als 3- Gang-Menü 52,00 €
Preis pro Person als 4-Gang-Menü 66,00 €



Weihnachten 2018 im Landschloss Fasanerie

Weihnachtsmenü 2

Törtchen von der Gänseleber auf Pistazienbiskuit
mit Gänseleberpraline mit gepfeffertem Zwetschgenröster
22,00 €

Filet vom Seeteufel
auf Fenchel-Orangeragout mit Champagnerschaum
19,00 €

Black Angus Rinderrücken
-am Stück gebraten-
mit Steckrübengemüse, Pilzravioli und Schalottenjus
30,00 €

Feines von Birnen, Mandeln und Bourbon-Vanille
13,00 €

Preis pro Person als 4-Gang-Menü 76,00 €



Weihnachten 2018 im Landschloss Fasanerie

Vegetarisches Weihnachtsmenü

Salat von Linsen und Mango
mit Erdnuss-Crumble, Avocado und Wildkräutern
15,00 €

Crèmesüppchen von Süßkartoffeln und Kokos
mit Mandeln
10,00 €

Rote Bete-Kartoffelmaultaschen
mit Sellerie-Maronenragout
und Trüffelsauce
19,00 €

Pflaumen-Topfenstrudel
mit Spekulatius-Crème brûlée und
Haselnuss-Parfait
12,00 €

Preis pro Person als 4-Gang-Menü 49,00 €

Diese Weihnachtsmenüs servieren wir im Restaurant Esslibris, Kaminzimmer, Roten Salon und Salon Stanislaus am 25.12. und 26.12.2018 mittags und abends.
Reservierung unter Telefon 06332 / 973 0.

Stand 30.11.2018 – Änderungen vorbehalten.

Romantik Hotel Landschloss Fasanerie | Fasanerie I | 66482 Zweibrücken | www.landschloss-fasanerie.de