

Jetzt direkt
reservieren!*

Meister Lampe's Weihnachts-Menü

VORSPEISE I & II

Leberterrine von der Weihnachtsgans
mit Pfeffersauerkirschen und Sellerie

Geifertshofener Hirtenkäse gebacken mit Kürbis,
Kürbiskernen und Kernöl

ZWISCHENGANG I & II

Argentinische Wildfang-Garnele mit Gelbem Thaicurry,
Alb-Linsen und Erdnuss

Gebratener Faröer-Lachs mit Senfsud,
Rote Beete und Meerrettich

HAUPTGANG I & II

Sous vide gegarte Hirschkeule mit Wacholderjus,
Moosbeeren-Rotkohl, Sonnenblumenkernen und Kartoffel-Kloß geröstetem Knödel

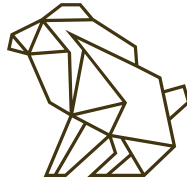
Kalbsrahm-Tafelspitz
mit Steckrübe, Champignons und geröstetem Knödel

DESSERT

Schokoladencreme, karamellierte Mandel,
eingemachte Blaubeeren und Sauerrahmeis

Eventuelle Änderungen am Menü behalten wir uns vor.

Preise pro Person	{	3 Gang-Menü ab	75,00
		4 Gang-Menü ab	95,00
		5 Gang-Menü ab	110,00



Meister Lampe's Silvester – Menü

Jetzt direkt
reservieren!*

APERITIF

1 Glas 0,1 ltr. Champagner Charpentier Millésime Act '2016

VORSPEISE

Gänsestopfleber, Mandel, Gewürzapfel, Butterbrioche

ZWISCHENGANG

Gebratener Heilbutt eingekochte Tomate und Bouillabaisse-Sud

ZWISCHENGANG

Kalbstafileispitz sous vide mit Rahm, Trüffel-Sellerie, Egerlinge

HAUPTGANG

Rinderfilet Wellington mit Spinatcreme

KÄSE

Geifertshofener Liebstöckel-Heumilchkäse, Filderkrautwickel, Feigen-Crumble

DESSERT

Schokoladentorte, Vanilleeis, Orangenmarmelade, Haselnuss

Eventuelle Änderungen am Menü behalten wir uns vor.

Menüpreis (pro Person) 179,00

Erst mit dem Zahlungseingang des Menüpreises in Höhe von Euro 179,00 pro Person gilt die Reservierung als bestätigt. Der Menüpreis wird als **Stornierungsgebühr** bei Absage nach dem 20. Dezember 2024 einbehalten. Die Stornierung muss schriftlich per Mail erfolgen.