

WEIHNACHTSBRUNCH IM GRAND HOTEL NÜRNBERG 2018

Hausgebeizter Lachs mit Zitronengras, Koriander und Lebkuchen
Geräuchertes Rinderfilet mit Orangen-Pfifferling Salat
Barbarieentenbrust mariniert mit Avocado-Öl, Chili und Ingwer
auf asiatischem Chinakohl-Mango-Salat
Ceasar Salat zum selber anmachen, Vegetarischer Glasnudelsalat
Reichhaltige Schinken- und Salamivariation
Shrimps-Salat mit buntem Sesam und Cantaloup Melone
Scharfer orientalischer Kichererbsensalat mit Lamm und Minze, Anti Pasti
Pasta Salat mit Banane und Hähnchenbrust an Joghurdressing
Auswahl an Blattsalaten mit Rote Beete-Soja-Vinaigrette, Preiselbeerdressing
Birnevinaigrette oder French Dressing

Rahmsüppchen vom Schiefertrüffel

Knusprige fränkische Spanferkelkeule im ganzem gebraten
in Kellerbiersauce mit Kraut und Schupfnudeln
Gefüllte Kaninchenkeule in fruchtig-pikanter Granatapfel-Pfeffer Sauce mit Haselnussspätzle

Geschnetzelttes von der Hirschkeule mit Waldpilzen in feiner Rahmsauce
Spitzkohl und Süßkartoffelgnocchi

Zanderfilet in Zwiebelbutter gebraten auf cremigen Lauchragout
und kleinen Pumpernickelkartoffeln

Gänsebraten aus dem Rohr mit Apfel-Zimt Sauce, Klöße und Blaukraut

Steaks vom Rinderrücken mit Zitronenpfeffer gewürzt, Glühweinsauce, Kartoffelbaumkuchen und
glaciertem Wintergemüse (Hokkaido Kürbis, Knollensellerie, Rosenkohl, violette Karotten)

Vegetarische Kartoffelmaultaschen in leichter Knoblauch-Kräuter Sauce

Rotwein-Zwetschgen Crème Brûlée, frisches Obst mit asiatischem süßen Pflaumen-Salz
Blaubeer-Marshmallows, Terrine von Ricotta-Kokos und Orange
Hausgemachte Waffeln mit Vanille- und Zimtsauce, Punschwürfel, Wiener Gebäck Creme Bratapfel
Panna Cotta, Eisauswahl

Preis pro Person: 75,00€