

Tagen - Konferenzen - Feiern - Incentives - Teambuilding



Parkhotel

St. Leonhard

Wir servieren am 24. Dezember 2018

Feldsalat an Preiselbeerdressing
mit Scheiben von der rosa gebratenen Barbarie- Entenbrust

(A-Weizen, M, O)

* * * * *

In Rotweinjus geschmorte Kalbsbäckchen
mit hausgemachten Bandnudeln

und Rahmwirsing

(A-Weizen, C, G, L, O)

oder

Parkhotel St. Leonhard
Obere St. Leonhardstr. 71
88662 Überlingen
Deutschland

www.parkhotel-sankt-leonhard.de
info@parkhotel-sankt-leonhard.de
Fon: +49 7551 808 - 100
Fax: +49 7551 808 - 531



Gebratener Heilbutt
an Safranschaum mit Gemüsespaghetti und Pommes Dauphin
(B, C, D, G, L, O)

* * * * *

Glühwein- Mascarpone Mousse
mit Orangenfilet
(C, G, O)

42,50 €
pro Person



Wir servieren am 25. Dezember 2018

Hausgemachte Rehterrine
mit Sauce Cumberland
an Portulak- Salat, mariniert mit Joghurt- Pistaziendressing
(M, O)

* * * * *

Consommé vom Marlin
mit Lachsklößchen und Gemüsestreifen
(A-Weizen, D, L, O)

* * * * *

Rinderfilet
an Morchelrahmsauce
mit hausgemachten Herzoginkartoffeln und Rosengemüse
(C, G, L, O)

oder

Medaillons vom Seeteufel unter der Kräuterkruste
auf Sauce vin blanc
mit Zucchini-Spinatpralinen und Pommes Carrée

(A- Weizen, C, D, G, L, O)

* * * * *

Apfel- Blätterteig- Rosen
mit hausgemachtem Marzipan- Amarettoeis

(C, G, H, O)

48,50 €
pro Person

Wir servieren am 26. Dezember 2018

Hausgemachte Frühlingsrolle
gefüllt mit würzigem Gemüse
auf Zuckerschotensalat mit Wasabi- Kaviar

(C, M, O)

* * * * *

Kräftige Brühe vom Ochsenfleisch
mit Kräuter- Farce- Klößchen

(C, D, G, L, O)

* * * * *

Medaillons vom heimischen Reh
an Preiselbeersauce
mit Apfelrotkohl und Kroketten

(A-Weizen, C, G, L, O)

oder

Steak vom Red Snapper
auf Ragout vom Kürbis und Paprika
mit Kräuter Pommes Parisienne

(D, G, O)

* * * * *

**Spekulatius- Cheesecake
mit Apfel- Zimtragout**

(A-Weizen, C, G, O)

48,50 €
pro Person

Silvestermenü

Variation Terrine und Pastete

Terrine von der Gänseleber
Hausgemachte Pastete vom heimischen Wild
und Galantine von der Maispoularde

(C, D, G, H, L, O)

* * * * *

Cremesuppe von der Zucchini

mit sautierten Kräutertomaten und Sesamblättertresten

(G, L, O)

* * * * *

Maultäschle vom Zander

auf getrüffeltem Süßkartoffelpüree

(B, G, O)

* * * * *

Zweierlei Filet von Kalb und Rind im Kräutermantel

an Portwein- Thymianjus

mit sautierten Kräutersaitlingen und Süßkartoffel- Herzoginnen

(A-Weizen, C, G, L, O)

* * * * *

Dessert Variation

Parfait von Dattel und Schokolade
und Bratapfelmousse mit Mandelkrokant

Ragout von der Sauerkirsche

(A-Weizen, C, G, H, O)