



Menü am Heiligabend

Kleiner Gruß aus der Küche | Der Klassiker am Heiligabend

Rollgalantine vom Bachsaibling

Safran | Flusskrebse

Kürbiscremesuppe | Kernöl aus der Allgäuer Ölmühle

Duett von der Barbarie Ente |

rosa gebratene Brust & im Ofen geschmorte Keule

Jus | hausgemachtes Blaukraut | Kartoffelknödel

oder

Rosa gebratenes Roastbeef vom Weiderind

Trüffeljus | Speckbohnenbündchen

| Herzoginkartoffeln

oder

Hausgemachte Ravioli mit getrockneten Tomaten

Topfen aus Rückholz | Pinienkerne | Kräuter

Geeistes Christstollen Parfait | Rumzwetschgen

65,00 €



Vegetarisches Menü am Heiligabend

Kleiner Gruß aus der Küche

Mousse vom 12-monatigem Bergkäse

Kürbiscremesuppe | Kernöl aus der Allgäuer Ölmühle

Hausgemachte Ravioli mit getrockneten Tomaten

Topfen aus Rückholz | Pinienkerne | Kräuter

Geeistes Christstollen Parfait | Rumzwetschgen

55,00 €

Das Team vom Hotel Nesselwanger Hof wünscht Ihnen einen
schönen Heiligen Abend und besinnliche Weihnachtstage.