



Galamenü am 2. Weihnachtsfeiertag

Kleiner Gruß aus der Küche

**Variation vom Kräutersaitling und Shiitake Pilz aus der
Allgäuer Pilzmanufaktur**

Consommé vom Demeter Weiderind von Andreas Aufmuth

Einlage

Glühweinsorbet aus der Allgäuer Eismanufaktur in Isny

Gebratenes Filet vom Lachs

Fisch-Beurre-Blanc | bunte Gemüsestreifen | Fregola Sarda

oder

Sous vide gegarter Rücken vom Kalb - 54 Grad Celsius |
„perfekt rosa“ | Kalbsjus | bunte Gemüsestreifen | Fregola

Sarda

oder

Variation vom Kürbis

Spekulatiusmousse | Zimtkirschen

69,00 €

Wir wünschen Frohe Weihnachtsfeiertage!

Ihr Team vom Nesselwanger Hof



Vegetarisches Galamenü am 2. Weihnachtsfeiertag

Kleiner Gruß aus der Küche

Consommé von der Knollensellerie

Glühweinsorbet aus der Allgäuer Eismanufaktur in Isny

Variation vom Kürbis

Spekulatiusmousse | Zimtkirschen

55,00 €

Wir wünschen Frohe Weihnachtsfeiertage!

Ihr Team vom Nesselwanger Hof