

Weihnachtsmenüs 2018

Sehr geehrte Gäste,

Wir freuen uns sehr, dass Sie das Gasthaus Backmulde für Ihre Feierlichkeiten in Erwägung ziehen.

Nachstehend finden Sie unsere Menüvorschläge für das Jahr 2018.

Bitte beachten Sie, dass die vorliegende Auswahl nur ein Grundkonzept des Möglichen darstellt. Die einzelnen Gänge können auch untereinander variiert werden, jedoch möchten wir Sie bitten, letztendlich ein einheitliches Menü für alle zu wählen.

Für weitere saisonale Menüs, vegetarische Alternativen oder Ihre eigenen Vorschläge vereinbaren Sie bitte einen Termin mit uns, bei dem wir Sie dann gerne persönlich beraten.

Wir wünschen Ihnen viel Freude und angenehme Stunden bei uns im Gasthaus Backmulde.

Ihr Backmuldenteam



Weihnachtsmenü I

Feldsalat mit Speck und Croutons

oder

Gänseconsommé mit Pilzflädle

Geschmortes Kalbsbäckchen in Rotweinsauce

Selleriepüree und Macairekartoffeln

Topfenknödel mit Zimtpflaumen

3-Gang-Menü € 41,-

4-Gang-Menü € 47,-

Weihnachtsmenü II

Schwarzwurzelcremesuppe

mit Räucherforelle

Geschmorte Ente mit Orangen-Pfefferjus

Rahmwirsing und Serviettenklob

oder

Zanderfilet aus Wildfang

mit Venere Reis und Blattspinat

Schokoladenkuchen mit Vanilleschaum und Amarenakirschen

3-Gang-Menü mit Ente € 45,- / 3-Gang-Menü mit Fisch € 53,-

Weihnachtsmenü III

Zweierlei von der Bachforelle
mit Roter Bete und Senfeis

Consommée von der Gans

Rehrücken im Flädlemantel auf rahmigen Schwarzwurzeln
oder

Zanderfilet aus Wildfang
mit Venere Reis und Blattspinat

Trilogie von Grieb
(Eis - Flammeri- Knödel)

4-Gang-Menü € 62.-