

Weihnachtsmenüs 2019

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 2019.

Bitte beachten Sie, dass die vorliegende Auswahl nur ein Grundkonzept des Möglichen darstellt. Die einzelnen Gänge können auch untereinander variiert werden. Wir möchten Sie jedoch 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 Griebnocken

Geschmorter Hirschkalbsbraten in Wacholderrahm
mit Brokkoli und seinem Flan und Spätzle vom Brett

Topfenknödel mit Zimtpflaumen

3-Gang-Menü € 43,-

4-Gang-Menü € 49,-

Weihnachtsmenü II

Rahmsuppe von zweierlei Kürbis
mit Zitronengras und Büsumer Krabben

Mit Pilzen gefüllte Maispouardenbrust
auf Pistazienrisotto

oder

Zanderfilet aus Wildfang
mit Venere-Reis und Blattspinat

Schokoladenkuchen mit Vanilleschaum
und eingelegten Zitrusfrüchten

3-Gang-Menü mit Maispouarde € 45,-

3-Gang-Menü mit Fisch € 53,-

Weihnachtsmenü III

Variation vom Nordlandlachs
(Tatar, gebeizter Lachs und Mousse)

Consommée von der Gans

Rinderfilet auf rahmigen Schwarzwurzeln
mit Rissolée-Kartoffeln

oder

Zanderfilet aus Wildfang
mit Venere-Reis und Blattspinat

Crème Brûlée mit Tonkabohne

4-Gang-Menü € 64,-