

# Weihnachtsmenüs 2020

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 2020.

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 Griebnocken

\*\*\*

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

\*\*\*

Marillenknödel mit Zimtpflaumen und Vanillesoße

3-Gang-Menü € 43,-

4-Gang-Menü € 49,-

## Weihnachtsmenü II

Rahmsuppe von zweierlei Kürbis  
und Zitronengras mit Kürbiskernöl

\*\*\*

Mit Pilzen gefüllte Maispoulardenbrust  
auf cremiger Polenta

oder

Zanderfilet aus Wildfang  
mit Venere Reis und Blattspinat

\*\*\*

Brownie mit Vanilleschaum mit Grand Marnier Orangen  
Pistazieneis

3-Gang-Menü mit Maispoularde € 45,- / 3-Gang-Menü mit Fisch € 54,-

## Als vegetarische Alternative im Hauptgericht:

Venere Reis mit gebratenen Kürbisspalten und Austernpilzen  
Blattspinat und Parmesan