



*..am 25. und
26. Dezember
jeweils
von 11.45-15.00 h*



*Bitte
reservieren Sie
rechtzeitig!*



Weihnachten im ARCADEON

Wir servieren Ihnen „Klassik“

Duett von der Gans

Gänse-Terrine
Gänsefleisch | Spinat | Preiselbeer-Chutney
Creme brûlée-Nocke von der Gänseleber,
abgerundet mit Trüffel und Portwein
Espuma von der schwarzen Johannisbeere
Frisée-Salat | Himbeer-Vinaigrette

~~~~~

#### Maronencreme-Suppe

Sahnehaube  
Karamellisierte Walnüsse

~~~~~

Jetzt kommen Sie zu uns ans Weihnachts-Buffer

Gänsebrust – an der Live-Station tranchiert

Gänse-Jus | Apfelrotkohl | Speck-Rosenkohl | gefüllte Kartoffelklöße

~~~~~

#### Kalbsrahm-Geschnetzeltes

Bunte Vanille-Möhren | Spätzle

~~~~~

Lachsfilet – auf der Haut gebraten

Orangenbutter-Sauce | Blattspinat | Langkorn-Wildreis-Mix

~~~~~

#### Pasta Triangolo Portobello funghi <sup>Vegan</sup>

Leichte Sahnesauce | gebratene Waldpilze

~~~~~

Gnocchi Sale Nero ^{Vegan}

Chicorée | Radicchio | geröstete Mandelblätter

~~~~~

### ...und als Dessert servieren wir Ihnen

Mousse von der Valrhona-Schokolade  
auf luftigem Schokoladenbiskuit  
und Knusperboden  
Spekulatius-Parfait

Marinierte Schattenmorellen

~~~~~

Weihnachtsgebäck
bei der Bestellung eines Heißgetränks

~~~~~

**EUR 79,00 pro Person**  
inkl. Aperitif

Mousse von der Zartbitter-Schokolade  
Mandel-Parfait  
Marinierte Schattenmorellen

~~~~~

Weihnachtsgebäck
bei der Bestellung eines Heißgetränks

~~~~~

**EUR 69,00 pro Person**  
inkl. Aperitif

### Unser Kindermenü

Tomatencremesuppe

~~~~~

Hauptgänge vom Buffet

~~~~~

Schokoladen-Mousse | Vanillesauce



Kids bis zu 6 Jahren kostenfrei  
Kids bis zu 10 Jahren: EUR 25,00  
Kids bis zu 15 Jahren: EUR 35,00