

WEIHNACHTS- + MENÜ +

SUPPE

Rote-Bete-Suppe auf Gemüsfond
vor dem Servieren zu erwärmen

Hefeteigpastetchen mit Kohlfüllung
bei Zimmertemperatur serviert

WARME GERICHTE

Pierogi mit Kohl und Pilzen – 3 Stück pro Person
Karpfenfilet, mariniert mit Thymian und Zwiebeln

Gebackenes Lachsfilet mit Mohnsauce

Konfierte Entenkeule mit Kirschsauce

Nudeln mit Sauerkraut und Pilzen
vor dem Servieren zu erwärmen

KALTE GERICHTE

Forelle mit Dillmousse und Wakame-Salat

Kalt geräucherte Lachsforelle mit Rote-Bete-Perlen

Hering nach Łeba-Art in einer Zwiebel-Tomaten-Marinade

Gemüsesalat mit Ei

Blattsalat mit marinierten Roten Beten und geräuchertem Quark

Geflügelroulade mit Pilzmousse

Weihnachtspastete

DESSERTS : BEILAGEN

Mohnrolle
Krakauer Käsekuchen
Traditioneller
polnischer
Lebkuchen

Traditionelles
Kompott
aus Trockenfrüchten
Brot und Butter