

Gänsemenü

Rapunzelsalat mit Speck, Croûtons
und Kartoffel-Rosmarindressing

Hubbelrather Gänsebraten
mit Kirschrotkohl, glacierten Maronen,
Kartoffelknödel & Marzipanapfel

36,00 € pro Person

Weihnachtlicher Entenbraten

Tempura-Garnelen an Rapunzelsalat
mit Walnuss-Dressing

Knuspriger Entenbraten auf Orangen-Pfeffersoße
mit Wirsingstrudel

Spalten von Weihnachtsäpfeln mit Rum und Rosinen
Glühwein-Sabaione und Walnusseis

45,00 € pro Person



Weihnachtliches Menü 1

Rapunzelsalat mit Speck und Croûtons
& Kartoffel-Rosmarindressing

Essenz von Shiitake-Pilzen
mit Korianderklößchen

Hubbelrather Gänsebraten
mit Kirschrotkohl, glacierten Maronen,
Kartoffelknödel & Marzipanapfel

Apfel-Crêpe mit Calvadossoße
und Karamell-Eis

54,00 € pro Person

Weihnachtliches Menü 2

Gebratene Entenstopfleber mit Portweingelee
und Apfel Sellerie Salat

Getrüffelte Steckrübensuppe mit Riesengarnele

Tranche vom rosa gebratenen Hirschrücken
auf Pfeffer-Kirsch-Soße mit
Schupfnudeln und getrüffeltem Rahmwirsing

Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Zimtpflaumen
und Passionsfruchtsorbet

64,00 € pro Person



**DER NEUE
KOSAIDO**
International Golf Club Düsseldorf