Silvester

Liebe Gäste, schön, dass Sie an Silvester zu uns kommen werden.

Ab 18:00 Uhr begrüßen wir Sie mit unserem Amuse Bouche, um dann um 18:45 Uhr mit unserem 4-Gänge Menü zu beginnen. (Ende 22:30 Uhr)

Ofenfrische Pumpernickel Brioche mit Olivenöl, grobem Salz und Ziegenkäsebällchen Kleiner Gruß aus der Küche

Vorspeise:

Hummerschaumsüppchen mit gefülltem Ravioli

Zwischengang:

Gegrillte St. Jacque auf Safranrisotto

Hauptgang:

Gegrilltes Rinderfilet

an einer Portwein-Kirschjus mit Mille-feuille von Wintergemüse und Dauphinekartoffeln

Dessert:

Dreierlei

von unserer Konditorin Victoria Schmidt

95,- € pro Person

inkl. Weinbegleitung und Wasser: 118,00 €
Wir freuen uns auf Ihre Tischreservierung.



Besinnliche

1. Weihnachtsfeiertag

Geöffnet von 09:00 – 12:00 Uhr Festliches Familienfrühstück

Frühstücksbuffet

Es erwartet Sie ein reichhaltiges Buffet mit einer bunten Brötchenauswahl, frischem Aufschnitt, unserer Käsevariation, hausgemachter Marmelade, Rührei, süßem Beiwerk unserer Konditorin.

> Wasser, Orangensaft und alle Heißgetränke, sind inklusive.

34,- € pro Person

Wir freuen uns auf Ihre Tischreservierung.





Ihre Festtagssuppe zum Mitnehmen

Ergänzen Sie Ihr Weihnachtsessen mit unseren hausgemachten Suppen (portionsweise vakuumverpackt).

Hier zum Angebot:

www.restaurant-filetgran.de/weihnachten

Weihnachten

2. Weihnachtsfeiertag

Geöffnet von 11:30 – 15:30 Uhr Festliches 4-Gänge Festtagsmenü:

Ofenfrische Pumpernickel Brioche mit Olivenöl, groben Salz und Ziegenkäsebällchen und einem kleinen Gruß aus der Küche

Vorspeise

Weißes Tomatenschaumsüppchen mit Zander- und Lachsklößchen

Zwischengang

Gebratene Wachtelbrust auf getrüffeltem

Zuckerschotensalat mit lila Karottencreme

Hauptgang

Gegrilltes Kalbsfilet

an einer Morchelrahmsauce mit Fingermöhren und Kartoffelgratin

Dessert

Dreierlei

von unserer Konditorin Victoria Schmidt

69,- € pro Person

Wir freuen uns auf Ihre Tischreservierung.