

## WEIHNACHTSBRUNCH IM GRAND HOTEL NÜRNBERG 2018

Hausgebeizter Lachs mit Zitronengras, Koriander und Lebkuchen  
Geräuchertes Rinderfilet mit Orangen-Pfifferling Salat  
Barbarieentenbrust mariniert mit Avocado-Öl, Chili und Ingwer  
auf asiatischem Chinakohl-Mango-Salat  
Ceasar Salat zum selber anmachen, Vegetarischer Glasnudelsalat  
Reichhaltige Schinken- und Salamivariation  
Shrimps-Salat mit buntem Sesam und Cantaloup Melone  
Scharfer orientalischer Kichererbsensalat mit Lamm und Minze, Anti Pasti  
Pasta Salat mit Banane und Hähnchenbrust an Joghurdressing  
Auswahl an Blattsalaten mit Rote Beete-Soja-Vinaigrette, Preiselbeerdressing  
Birnevinaigrette oder French Dressing

\*\*\*

Rahmsüppchen vom Schiefertrüffel

\*\*\*

Knusprige fränkische Spanferkelkeule im ganzem gebraten  
in Kellerbiersauce mit Kraut und Schupfnudeln  
Gefüllte Kaninchenkeule in fruchtig-pikanter Granatapfel-Pfeffer Sauce mit Haselnussspätzle

Geschnetztes von der Hirschkeule mit Waldpilzen in feiner Rahmsauce  
Spitzkohl und Süßkartoffelgnocchi

Zanderfilet in Zwiebelbutter gebraten auf cremigen Lauchragout  
und kleinen Pumpernickelkartoffeln

Gänsebraten aus dem Rohr mit Apfel-Zimt Sauce, Klöße und Blaukraut

Steaks vom Rinderrücken mit Zitronenpfeffer gewürzt, Glühweinsauce, Kartoffelbaumkuchen und  
glaciertem Wintergemüse (Hokkaido Kürbis, Knollensellerie, Rosenkohl, violette Karotten)

Vegetarische Kartoffelmaultaschen in leichter Knoblauch-Kräuter Sauce

\*\*\*

Rotwein-Zwetschgen Crème Brûlée, frisches Obst mit asiatischem süßen Pflaumen-Salz  
Blaubeer-Marshmallows, Terrine von Ricotta-Kokos und Orange  
Hausgemachte Waffeln mit Vanille- und Zimtsauce, Punschwürfel, Wiener Gebäck Creme Bratapfel  
Panna Cotta, Eisauswahl

Preis pro Person: 75,00€