

WEIHNACHTEN

IN ZONS 2017

Reservieren Sie rechtzeitig unter der Rufnummer
02133 5030

Weihnachtsmenü

25. & 26. Dezember von 12:00 bis 14:00 Uhr
und von 18:00 bis 22:00 Uhr

Rote Bete-Kartoffel-Süppchen

verfeinert mit Sauerrahm, dazu Ceviche von der Jakobsmuschel
unter flambiertem Blutwurst-Apfel-Crumble

Bardierter Hirschrücken im Pancetta-Mantel

mit Preiselbeer-Wacholder-Marmelade, Süßkartoffel-Thymian-Schaum,
Kaffeesauce und gebratenem lila Blumenkohl

€ 51,50 im Menü

oder

Entenbrust -auf Niedrigtemperatur gegart-

mit Five Spice gewürzt und Orangenfond abgelöscht auf knackigem
Rotkohlsalat, dazu eckige Serviettenknödel vom Laugengebäck und
kandierte Kirschgel

€ 46,90 im Menü

oder

Tranche vom Seeteufel unter einer Maronenkruste

mit Meeresfrüchte-Raviolis, Safranfond und Kerbelschaum

€ 48,90 im Menü

oder

Spicy Spitzkohl-Ziegenkäse-Roulade

auf würzigem Erbsenpüree, dazu im Salzteig geschmorte süße Zwiebeln,
Senfsauce und Sprossensalat mit Granatapfel-Chili-Vinaigrette

€ 43,50 im Menü

Gebrannte Mandelmousse

mit kleinem Baumküchlein und roter Fruchtreduktion,
dazu Weingummi vom Glühwein

Sie haben die Möglichkeit,
die Menüs um folgende Speisen zu erweitern:

Vorspeise:

Rosa „Sous-vide“ gegarter Kalbstafelspitz

hauchzart & kalt aufgeschnitten, serviert mit Espuma von Olivenöl,
Ziegenfrischkäse, Gurkentatar und Sauerrahm

€ 12,50 zusätzlich

Zwischengericht:

Gebackenes Sashimi vom Yellow Fin Thunfisch

mit Reismüschel-Kapern-Salat, Paprika-Aioli und frittiertem Rucola

€ 14,90 zusätzlich

Hotel „Schloss Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“

Parkstraße 2 – 41541 Dormagen/Zons – Tel: 02133 5030 – Fax: 02133 503 290

www.friedestrom.de – www.friedestrom-events.de – infofriedestrom.de

