

# Festtagsmenü

## Vorspeisen

Rote Bete Carpaccio mit  
hausgeräuchertem Fischmedaillon des Tages  
lauwarm serviert

Räucherlachs mit Kartoffel-Rösti und  
Kräuterschmand

Frische Salate der Saison in Balsamico-Vinaigrette  
mit marinierten Flusskrebse oder gebratenen Entenbrustscheiben

Marinierte Glasnudeln mit Dreierlei Dim Sum  
asiatisch pikant

## Suppen

Steinpilzconsomme mit Pistazienklößchen

Cremesuppe von Erdknollen  
mit Trüffelöl

Karotten-Ingwersuppe mit  
Kokosmilch

Grüne Pfeffersuppe mit frischen Feigen

## Hauptgänge

Dreierlei Medaillons vom Kalb, Rind und Schwein an delikater Estragonrahmsauce  
mit frischem Saisongemüse und Kartoffelgratin

Gefüllte Perlhuhnbrust auf Morchelrahm mit  
Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

Filets vom St. Petersfisch auf Wokgemüse und kleiner  
Reistrilogie

Halbe Vierländer Ente kross gebraten an Johannisbeersauce  
mit frischem Saisongemüse  
Röstkartoffeln

## Desserts

Dessertvergnügen Hotel Kreuzer  
einfach zum Genießen

Salat von frischen Früchten  
mit Bourbon-Vanilleeis

Hausgemachte Rote Grütze mit Susirahm  
Topfenmousse mit Heidelbeeren und Pistazien

Pauschalpreis bis einschließlich Café & Cognac: €79,00 p. Pers.

Pauschalpreis bis einschließlich 3 Uhr:  
(nur bei Abendveranstaltungen) € 95,00p. Pers.

Preise ab Februar 2008