



Christmas

MENÜ 1

53,50 €
PRO PERSON

..... ❧

Maronen-Cremesuppe mit
Süßkartoffelchips und
Kürbiskernöl

..... ❧

Feigen im Speckmantel auf
Wintersalat, Datteln, Tomaten,
Himbeer-Vinaigrette
Lavendel Crunch und alte
Balsamico Creme

..... ❧

Entenbrust mit Apfelrotkohl,
getrüffelte Kartoffelknödel,
Orangenlebkuchensoße und
karamellierte Schalotten

..... ❧

Vegi-Variante
Rote Bete/Ricotta Strudel auf
Chicoréegemüse und Kräuterquark

Tonga-Bohnen-Creme brûlée mit
Limonensorbet

..... ❧

GEORGE GLAMP PERDOELER MÜHLE



49,50 €

PRO PERSON

Christmas MENÜ 2

..... ❁

Parmesan-Cremesuppe mit
Shiitake-Pilzen und geröstetem
Sesam

..... ❁

Rote-Bete-Carpaccio mit Rucola und
flambierter Ziegenkäse,
Altbalsamico Dressing

..... ❁

Schweinefilet im Kakaomantel auf
Basilikum-Risotto, marinierte
grüne Spargelspitzen und Thymian

..... ❁

Windbeutel Tiramisu im Glas mit
Orangen Ingwer Collie und
Himbeeren

..... ❁

GEORGE GLAMP PERDOELER MÜHLE



Christmas MENÜ 3

45,50 €
PRO PERSON

..... ❁

Fenchel-Cremesuppe mit Safran-
Croutons und Kräuter-Pesto

..... ❁

Gebeizter Lachs mit Kartoffelrösti,
Friséesalat und Honig-Senf-
Dressing

..... ❁

Rinderschmorbraten mit violetten
Möhren dazu Polenta, RotweinsöÙe
und Röstzwiebeln

..... ❁

Lebkuchenlasagne mit Bitter Kakao

..... ❁

GEORGE GLAMP PERDOELER MÜHLE

