

KINDERESSEN

Kinderschnitzel vom Kalb

serviert mit Bratkartoffeln *oder* Pommes

dazu Ketchup _18,50

Wiener Schnitzel

serviert mit Bratkartoffeln *oder* Pommes

dazu Ketchup _28,50

Spaghetti Bolognese vom Rind _14,50

Herzlich Willkommen
im belsers Restaurant

*- Wir wünschen Ihnen
einen schönen & genussvollen
2. Weihnachtsfeiertag -*



26. Dezember 2023

3-Gang Menü : 54,00 €

MENÜ

Winterlicher Salat

Feldsalat, Chicorée und Radicchio, angemacht mit einer Himbeer-Vinaigrette, ausgarniert mit karamellisierten Walnüssen, Rote Bete und geschmorter Kürbis

Möhren-Vanille-Cremesüppchen

angerichtet mit frischen Kräutern und einem Ziegenfrischkäse-Croustini

„Belsers Klassiker“

Zarter Rinderschmorbraten vom deutschen Weiderind
glasiert mit einer kräftigen Barolo Rotweinjus,
Möhren-Vanille-Mousseline, Spinat-Lauch-Cassoulet,
ausgarniert wildem Brokkoli

Confierte Barbarie Entenkeule

glasiert mit einer Honig - Orangen Sauce,
angerichtet mit hausgemachtem Apfelrotkraut, Semmelknödel, Maronen,
Preiselbeeren und Bratapfel

Hirschragout aus heimischen Wäldern

zart geschmort mit Wurzelgemüse im eigenen Sud,
geschwenkt mit Wachholder-Tagliatelle und Babyspinat,
dazu handgerührte Preiselbeeren und Parmesan vom Hobel

Ravioli Rustico

Gefüllt mit Feige und Pecorino in einer leichten Velouté Sauce,
angerichtet mit Blaumohn-Portweifeigen, karamellisierten Walnüssen,
geschmortem Radicchio und Parmesan vom Hobel

Gâteau

Schwarze Johannisbeere & weiße Schokolade
mit Spekulatius-Biskuit und einem hausgemachten Cassis-Sorbet

Crème Brûlée

mit Williams Birne und gerösteten Haselnüssen
aromatisiert von der Tahiti Vanille, im Zusammenspiel mit hausgemachtem Himbeer-Sorbet