



**Menü Schloss Lütgenhof**  
**November & Dezember**

**Menü I**

Wacholdergeräucherter Wildschweinschinken  
auf Rotkohlsalat  
Preiselbeervinaigrette

~

Maronensuppe  
Buttercrôutons

~

Spanferkelbäckchen  
an Rahmspitzkohl  
Polenta

~

Lütgenhofer Bratapfel

€ 44,00

**Menü II**

Gebratene Kartoffelterrine  
mit hausgebeiztem Lachs  
an Wintersalaten

~

Pastinakenschaumsuppe

~

Geschmorte Wildschweinschulter  
auf Steinpilzrisotto

~

Schokoladentarte  
an Rotweinbirne

€ 46,00

**Menü III**

Heißgeräucherter Ostseekabeljau  
an Schnittlauchschmand  
Kartoffel - Gemüseheu

~

Schaumsuppe von Karotte und Ingwer

~

Rosa gebratene Entenbrust  
auf Chilirotkohl  
Kartoffelknödel

~

Grand-Marnier Eissoufflé  
mit Zwergorangen

€ 53,00



### Menü IV

Entenleberpralinen  
im Pumpernickelmantel  
mit Traminergelee

~

Rote Bete Punsch

~

Gebratenes Wallerfilet  
auf Meerrettichschaum  
Kartoffel-Wurzelgemüseragout

~

Geeister Kir

~

Hasenrücken im Strudelblatt  
Schwarzwurzeln in Kerbelrahm

~

Gratinierter Taleggio  
an Feigen und Portwein

~

Lebkuchenmousse im Baumkuchenmantel  
auf Gewürzorange ragout

3-Gang Menü € 46,00 pro Person

4-Gang Menü € 53,00 pro Person

5-Gang Menü € 61,00 pro Person

6-Gang Menü € 66,00 pro Person

7-Gang Menü € 78,00 pro Person