



### zum grünen Wald

Gastraum und Saal mit jeweils 60 Plätzen  
Inhaber: Stefan Allgaier  
Friedrich Ebert Straße 19 | 61476 Kronberg | Tel. (0 61 73) 20 11  
[www.allgaiers-restaurants.com](http://www.allgaiers-restaurants.com) | [info@zum-gruenen-wald.com](mailto:info@zum-gruenen-wald.com)



### Weihnachten 2009

[allgaiers-restaurants.com](http://allgaiers-restaurants.com)

### grüne Gans

Gastraum mit 40 Plätzen  
Inhaberin: Claudia Allgaier  
Pferdstraße 20 | 61476 Kronberg | Tel. (06173) 78 36 66  
[www.allgaiers-restaurants.com](http://www.allgaiers-restaurants.com) | [info@gruene-gans.com](mailto:info@gruene-gans.com)



## Menüvorschläge für Ihre Weihnachtsfeier

### Menü A

Schaumsuppe vom Muskatkürbis  
mit steirischem Kernöl

\*\*\*

Schweinelendchen mit Pfifferlingrahmsauce,  
braisierte Karotten und hausgemachte Spätzle

\*\*\*

Panna Cotta mit Himbeermark

29,- Euro

### Menü B

Winterliche Blattsalate in Balsamicodressing  
mit gerösteten Pinienkernen und Ministrauchtomaten

\*\*\*

Kalbsrückensteak mit gegrilltem Gemüse,  
Polenta und Salbeijus

\*\*\*

„Crema Catalana légère“  
mit eingelegten Zwetschgen und Karamelleis

33,- Euro

### Menü C

Maronenschaumsuppe mit Trüffel

\*\*\*

Knuspriger Spanferkelrücken auf Kürbisgemüse  
mit Malzbier-Kümmeljus und gebratenem Semmelkloß

\*\*\*

Variation von der Ananas mit Pina Colada Sorbet

36,- Euro

### Menü D

(ab dem 11.11.2009 - Martinstag!!)

Feldsalat mit Speck und Crôutons

\*\*\*

Frische deutsche Hafermastgans mit Blaukraut,  
Schmorapfel und Kartoffelkößen

\*\*\*

Lebkucheneisparfait mit Rumfrüchten

39,- Euro

### Menü E

Carpaccio vom friesischen Rinderfilet mit Rucola und Parmesan

\*\*\*

Tranchen vom Rehrücken  
mit Wacholderrahmsauce, Wirsing und Spätzle

\*\*\*

Soufflé von Valrhonaschokolade  
mit Birnen-Ingwerconfit und Orangensorbet

45,- Euro

### Menü F

„Caesar' Salad“ mit gehobeltem Parmesan,  
Knoblauchcrôutons und gegrillten Gambas

\*\*\*

Gratin von Jakobsmuscheln und Orangen

\*\*\*

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken mit Cranberryjus,  
glaciertem Rosenkohl und Mohnschupfnudeln

\*\*\*

Gefüllte Datteln mit Honigeis und Zimtsabbayon

47,- Euro

### Menü G

Variation vom „Yellow Fin Tuna“  
mit rosa Ingwer, Wasabi und Sakurakresse

\*\*\*

Essenz von der Strauchtomate mit gegrilltem Gamba

\*\*\*

Tranche vom Kalbsfilet mit gebratenen Kräutersaitlingen, Kaiserschoten  
und Thymianrisotto

\*\*\*

Trio von Crème Brûlée mit Himbeersorbet

49,- Euro

### Menü H

Terrine von der Gänsestopfleber mit Portweifeigen und Brioche

\*\*\*

Filet vom Atlantiksteinbutt auf einem Gemüsesauté mit Venusmuscheln

\*\*\*

„Châteaubriand“ vom friesischen Weideochsen  
mit geschmorten Schalotten, grüne Bohnen und Kartoffelgratin

\*\*\*

Trio von Sorbets auf frischen Früchten

59,- Euro