



WEIHNACHTLICHES MENÜ

Vorspeisen

Crostini mit Ziegenkäse und Feigen € 9,50

knusprig geröstetes Baguette, belegt mit Ziegenkäse und frischen Feigen, garniert mit Honig und Thymian

Kleiner Weihnachtssalat (*vegan*) € 11,00

Feldsalat, mariniert in einem frischen Orangendressing, serviert mit karamellisierten Birnenspalten, gerösteten Kürbistreifen, geschnittenen Rote-Bete-Scheiben, Datteln und Granatapfelkernen

Vegane Kürbis-Bruschetta € 8,50

knusprig geröstetes Baguette, belegt mit gebackenen Kürbisspalten, verfeinert mit frischen Kräutern und etwas Knoblauch, dazu ein Spritzer Balsamico

Geräuchertes Forellenfilet auf Rucola € 14,00

zartes, geräuchertes Forellenfilet auf einem Bett aus Rucola, serviert mit einem Zitronen-Dill-Dressing

Kürbiscremesuppe € 8,50

cremig pürierter Kürbis, verfeinert mit einer leichten Gewürzmischung, serviert mit gerösteten Kürbiskernen

Hauptgerichte

Gänsekeule oder -brust (Vorbestellung) € 29,00

Gänsefleisch, serviert mit klassischem Rotkohl, würzigem Grünkohl, Kartoffelklößen und einer kräftigen Bratensauce

Birnen Tagliatelle € 17,80

FrISChe Tagliatelle, garniert mit karamellisierten Birnenspalten in einer fruchtigen Sauce, gratiniert mit Ziegenkäse, verfeinert mit Honig, Rosmarin und knusprigen Walnüssen

Weihnachtliche Entenbrust mit Orangensauce € 24,80

Ein bunter Festtagssalat aus Feldsalat, mariniert in einem frischen Orangendressing, serviert mit karamellisierten Birnenstreifen, gerösteten Kürbissstreifen, fein geschnittenen Rote-Bete-Scheiben, Datteln und knackigen Granatapfelkernen

Hirschgulasch € 21,00

Zart geschmortes Hirschfleisch in einer Rotweinsauce, dazu servieren wir wahlweise Spätzle oder Semmelknödel mit Rotkohl und Preiselbeeren

Weihnachtliche Feigenravioli € 17,50

Ravioli, gefüllt mit süßen Feigen, serviert in einer leichten Parmesansauce, garniert mit frischer Feige auf Rucola beträufelt mit Honig & Limette, dazu ein Klecks Preiselbeeren

Weihnachts-Bowl ohne Fleisch (Vegane Variante) € 17,00

eine rein pflanzliche Bowl mit Quinoa, gerösteten Süßkartoffeln, knackigem Rosenkohl, Rotkohl, Granatapfelkernen und Walnüssen, verfeinert mit Balsamico

Konfiertes Kabeljaufilet € 23,00

Zartes Kabeljaufilet, schonend konfiert, serviert mit einem cremigen Kartoffel-Kürbispüree und pochiertem Ei, dazu ein leichter Spitzkohlsalat auf einer Senfsauce

Desserts

Warmer Bratapfel mit Zimt-Vanille-Sauce € 9,50

Ein klassischer Bratapfel, gefüllt mit süßem Marzipan und gehackten Nüssen. Serviert mit einer samtigen Zimt-Vanillesauce und knusprigem Spekulatius-Crumble

Gebackenes Vanilleeis im Nuss-Spekulatius Mantel € 9,50

auf Vanille-Fruchtspiegel mit Schokoladensauce & Sahne

Schwarzwälder Kirsch Dessert € 9,50

Lauwarmer Brownie, mit Kirschen, Vanilleis & Sahne überzogen mit Schokoladensauce, dazu ein Kirschwasser Schnäpschen



Wichtige Information zu unseren Gänsegerichten

Unsere Ganze Gans, Gänsekeule oder Gänsebrust bereiten wir für Sie ausschließlich frisch und mit größter Sorgfalt zu. Um sicherzustellen, dass Sie die bestmögliche Qualität genießen, bitten wir Sie, diese Gerichte mindestens 24 Stunden im Voraus zu bestellen. Da wir diese Produkte nicht auf Lager haben, sondern erst auf Bestellung zubereiten, danken wir Ihnen für Ihr Verständnis und Ihre rechtzeitige Vorbestellung.

Bestellmöglichkeiten:

- Ganze Gans
- Nur Keule
- Nur Brust

Unsere Gänse werden gut gefüllt, knusprig gebraten und geviertelt serviert.

Dazu reichen wir:

Eine kräftige Sauce

Zwei Kartoffelklöße mit Bröseln

Hausgemachten Apfelrotkohl

Unseren würzigen Grünkohl

PREISE:

Ganze Gans für 4 Personen

ca. 5 kg Frischgewicht
inklusive Rotkohl, Grünkohl, 8 Klößen, Sauce und Preiselbeeren

Preis: 145,00 €

Gänsekeule oder Brust

mit Grünkohl oder Rotkohl und zwei Klößen

Preis: 29,00 €



Bestellung nur möglich über info@tomasa.de oder
Mobil 015154076777 (nicht Vorort im Restaurant buchbar!)