



Herbst Winter Menü 2025 2026 im Marieneck

Wählen Sie für Ihren Event ein komplettes Menü aus oder stellen Sie sich aus den Speisen eines zusammen

Lohengrin

*Zanderfilet auf Pastinaken-Stampf
Lauchgemüse mit Orangen Buttersauce*

*

*Kalbsgeschnetzeltes
Tagliatelle, Pilzragout, Pesto*

*

Zimteis, Pflaumen, Crumble

Nussknacker

*Süßkartoffel Kokos Süppchen
gebratener Kräutersaitling aka. vegane
Jakobsmuscheln*

*

*Wirsingroulade mit Grünkernfüllung
Pilzrahmsauce, roter Röstzwiebel-Crunch*

*

Walnuss Künefe, Orangen Kardamom-Eis

Der Freischütz

Kürbis-Sellerie-Ravioli, Apfel-Walnuss-Pesto

*

*Hirschkalb Medaillons
spicy Cumberland Jus*

Brezknödel, Terrine vom Wintergemüse

*

Schokoküchlein, Espresso-Eiscreme

La Bohème

*Linsen-Apfelsalat
Honig Sesam Ziegenkäse im Filo Teig*

*

*geschmortes Kalbsbäckchen in seinem Jus
Kräuter-Semmelknödel und glasierte*

Wurzelgemüse

*

Bratapfel mit Mandeleis

Die Zauberflöte

*Kartoffel Lauch Süppchen
Knusprige vegane Speckscheiben*

*

*Gemüse Gewürzgulasch Kastenknödel vom
Waldpilz, Cashew Kräuter Creme*

*

Kürbis Muffin mit Spekulatiuseis

Turandot

*Fruchtiger Rotkohl-Orangensalat
crispy Tofu-Spieß*

*

*Entrecôte vom Rind, Rotweinjus
Kürbis Gnocchi gebratener Radicchio
Salbeibutter*

*

Lebkuchen-Crumble, Aprikoseneis, Karamell

Weitere Menü- und Speisenauswahl auf marieneck.com/menue/