

Feiern Sie Weihnachten im

O'LAC

Restaurant . Bar . Lounge

Beginnen Sie Ihre Weihnachtsfeier
in unserer Winterlounge mit
Holunderglühwein, Erbsensuppe
und herrlichem Blick auf den See.

Aperitifs:

Kessler Cuvèe Blanc brut	0,75 l	29,00 €
Kessler Cuvèe Rose brut	0,75 l	29,00 €
Kessler Weißer Burgunder extra brut	0,75 l	36,00 €
Kessler Cuvèe Blanc brut	0,1 l	4,90 €
Kessler Cuvèe Rose brut	0,1 l	4,90 €
Kessler Sekt mit Weihnachtslikör	0,1 l	5,50 €
Weißer Holunderglühwein	0,2 l	4,00 €
Glühwein mit Weihnachtsaromaten	0,2 l	4,00 €

dazu:

Weihnachtlicher Gebäckteller	pro Teller	6,50 €
hausgemachtes Fingerfood	pro Stück	1,80 €
Blätterteiggebäck	pro Stück	0,90 €
Erbsensuppe mit Würstchen	Portion	3,00 €
heiße Maroni	Portion	2,50 €

anschliessend....

Bitte stellen Sie sich Ihr Weihnachtsmenü individuell
zusammen. Gerne laden wir Sie auf Getränk in unsere
Lounge ein, um alle Details persönlich mit Ihnen
zu besprechen.

*Weihnachtsofferte
von November bis Dezember:*

Sonntags bis donnerstags
laden wir Sie und Ihre Gäste zu
einem Überraschungs-Aperitif ein!

Weihnachtsmenü

Carpaccio vom Serviettenknödel mit
Feldsalat an Preiselbeervinaigrette

Crevettencocktail
in Mini-Ananas

Spinatcremesuppe
mit Kartoffelstroh

Rehrücken in Blätterteig mit
Kartoffel-Aprikosenüree und
Sauerkirschsauce

oder

Zanderfilet mit Kürbisgemüse
und Sepianudeln

O'LAC Weihnachtsbirne
mit Spekulatius-Eis

63,00 €/Person

Vorspeisen:

Feldsalat mit Walnüssen, gebratenem Speck und Croutons	7,20 €
Geräucherte Gänsebrust mit Apfel-Sellerie-Salat und Orangen-Campari-Terrine	8,40 €
Hausgebeizter Lachs und Zanderterrine mit Algensalat, Senf-Dill-Dipp und Kartoffelküchle	7,90 €

Suppen:

Cremesuppe von Schwarzwurzeln mit Bachkrebse und einem Käsecroissant	7,20 €
Hokkaido-Kürbissuppe mit Kürbiskernöl aus der Steiermark	6,40 €
Wildkraftbrühe mit Madeira und Steinpilzravioli	6,90 €

Zwischengänge/Fischgerichte:

Atlantikzungenröllchen auf Blattspinat mit Kressensauce <i>als Hauptgang mit feinen Bandnudeln</i>	14,50 € 19,50 €
Bodenseefisch mit heimischen Aromaten im Pergamentpapier gegart <i>als Hauptgang mit Pariser Kartoffeln</i>	15,50 € 21,00 €
Gratinierte Jakobsmuschel auf getrüffeltem Lauchgemüse <i>als Hauptgang mit Wildreis</i>	14,50 € 19,50 €
Saltimbocca von der Lachsforelle auf Gemüseragout <i>als Hauptgang mit lila Kartoffelchips</i>	15,50 € 20,50 €

Fleischgerichte:

Bardiertes Schweinefilet an Dörripflaumensauce mit Schwarzwurzelgemüse und Spinatspätzle	18,90 €
Rehnüsschen mit Pfifferlingen an Wacholderrahm mit Preiselbeerbirne, Apfelrotkraut und Schupfnudeln	22,20 €
Tournedo „Rossini“ mit getrüffelter Gänseleber an Madeirasauce mit Gemüsebouquet und Kartoffelkräpfen	24,00 €
Kalbssteak an Morchelsauce mit glasierten Karotten, Zuckerschoten und Bandnudeln an Petersilienpesto	22,80 €
Barbarie-Entenbrust an Cox Orange-Sauce mit glasierten Maronen, Zuckerschoten und Süsskartoffelpüree	19,90 €

Vegetarische Hauptgerichte:

Gemüsestrudel mit Cranberry-Weissweinsauce	16,40 €
Serviettenknödel an Morchelsauce mit glasierten Karotten und Zuckerschoten	18,20 €

Desserts:

Schwarzwälder Tannenhonigparfait mit Sauerkirschkompott und Schokoladensauce	7,50 €
Grand Marnier-Eis-Charlotte mit Früchteratatouille	7,20 €
Zimtparfait mit Armagnac-Pflaumen	7,20 €
Nuß-Nougat-Eisparfait im Marzipanmantel an zweierlei Fruchtmark	7,60 €
Karamellflan mit marinierten Mandarinen	6,90 €

Weinempfehlungen:

Weißwein:

2009	„Patrizier“ Konstanzer Grauburgunder QbA, Spitalkellerei Konstanz, Bodensee	0,75 l	24,60 €
2009	Pinot Noir Blanc de Noir QbA Weingut Aufricht, Bodensee	0,75 l	25,60 €
2010	Meersburger Sängeralde Riesling QbA, Weingut Aufricht, Bodensee	0,75 l	27,80 €
2010	Chardonnay QbA, Weingut Aufricht Bodensee	0,75 l	27,80 €
2010	Meersburger Jungfernstieg, Blanc de Noir QbA trocken, Staatsweingut Meersburg Bodensee	0,75 l	26,00 €
2009	Grüner Veltliner, Von den Steingärten Domaine Wachau, Österreich	0,75 l	18,80 €
2009	Chardonnay Vin de Pays D`OC Michel Laroche, Béziers, Frankreich	0,75 l	28,00 €
2010	Sauvignon Blanc, Cloudy Bay Marlborough, Neuseeland	0,75 l	39,00 €

Rose:

2009	Meersburger Chorherrnhalde Spätburgunder Weißherbst QbA Staatsweingut Meersburg	0,75 l	23,00 €
------	---	--------	---------

Rotwein:

2007	Konstanzer Sonnenhalde. Spätburgunder QbA, Spitalkellerei Konstanz, Bodensee	0,75 l	26,60 €
2008	Meersburger Chorherrnhalde Spätburgunder QbA, Weingüter des Markgrafen von Baden, Bodensee	0,75 l	24,60 €
2009	Bohlinger Spätburgunder QbA Hans Rebholz, Liggeringen, Bodensee	0,75 l	22,00 €
2004	Château Haut-Plantey, Grand Cru AC St. Émilion, Frankreich	0,75 l	42,00 €
2007	Cabernet-Sauvignon „Armador“, Odfjell Vineyards, Valle del Maipo, Chile	0,75 l	26,00 €
2007	Reserva Cabernet-Sauvignon Terrazas de los Andés, Argentinien	0,75 l	28,00 €