



LA SALLE
HEILIGABEND MENÜ
CHRISTMAS EVE MENU



HEILIGABEND MENÜ CHRISTMAS EVE MENU

VORSPEISEN STARTERS

Maronenmousse

Wintertrüffel | Eingelegte Johannisbeeren
Chestnut Mousse
Winter Truffle | Preserved Currants

Terrine vom heimischen Hirsch

Honig-Marshmallow | Sauce Cumberland
Terrine of Local Venison
Honey Marshmallow | Cumberland Sauce

Ikarimi Lachs

Limonen Schmand | Mojito Sud
Ikarimi Salmon
Lime Sour Cream | Mojito Decoction

SUPPEN SOUPS

Essenz vom Perlhuhn

Crêpes-Strudel | Kräuter
Essence of Guinea Fowl
Crêpe Strudel | Herbs

Schwarzwurzel Cremesuppe

Sonnenblumenkernen | Amaretto
Cream of Black Salsify Soup
Sunflower Seeds | Amaretto

HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

Rinderfilet mit Kruste

Karamellisierte Zwiebeln | Senf | Savoyard-Kartoffel | Madeirasauce
Beef tenderloin with crust
Caramelized Onions | Mustard | Savoyard Potato | Madeira Sauce

Loup de Mer

Artischockenpüree | Gebratener Spargel | Beurre Blanc
Artichoke Mash | Roasted Asparagus | Beurre Blanc

Traditionell weihnachtliche Wiener Würstchen

Kartoffelsalat
Traditional Christmas Viennese Sausages
Potato Salad

Steinpilz-Gnocchi

Pilzragout | Parmesanschaum
Porcini Gnocchi
Mushroom Ragout | Parmesan Foam

DESSERTS

Mousse au Chocolat

Karamellisierte Walnüsse
Caramelized Walnuts

Spekulatius-Tiramisu

Speculoos Tiramisu

Exotische Früchte

Exotic Fruit

Eiswagen – Ice Cream Cart

Verschiedene Toppings – *Various Toppings*

Auswahl an regionalem Käse

Selection of Regional Cheeses

1. WEIHNACHTSFEIERTAG

CHRISTMAS MENU

VORSPEISEN STARTERS

Ballotine von der Wachtel

Feigenconfit | Brioche

Quail Ballotine

Fig Confit | Brioche

Salat von Jakobsmuschel

Kohlrabi | Grüner Apfel

Scallop Salad

Kohlrabi | Green Apple

Geschmorter Kürbis

Senfmayonnaise | Atsinakresse

Braised Pumpkin

Mustard Mayonnaise | Atsina Cress

SUPPEN SOUPS

Maronen Cremesuppe

Profiteroles

Cream of Chestnut Soup

Profiteroles

Wildconsommé

Getrüffelter Flan | Petersilie

Game Consommé

Truffled Flan | Parsley

HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

Schwarzfederhuhn

Pastinakenpüree | Schalottenkonfit | Ingwer-Limonenjus

Black-Feathered Chicken

Pureed Parsnips | Shallot Confit | Ginger-Lime Jus

Gebratenes Skreifilet

Yuzu-Beurre Blanc | Grüner Spargel | Reiscrème

Fried Fillet of Atlantic Cod

Yuzu Beurre Blanc | Green Asparagus | Rice Crème

Bamberger Hörnchen

Trüffel | Rote Bete | Champignons

Bamberg Potatoes

Truffle | Beetroot | Mushrooms

DESSERTS

Tarte von der Valrhona-Schokolade

Exotische Früchte | Himbeere | Earl Grey

Valrhona Chocolate Tart

Exotic Fruit | Raspberry | Earl Grey

Mandarinenmousse

Ovalis-Schokolade | Pfeffer

Tangerine Mousse

Ovalis Chocolate | Pepper

Exotische Früchte

Exotic Fruit

Waffeln von der Live-Station

Verschiedene Toppings

Waffles at the Live Cooking Station

Various Toppings

Auswahl an regionalem Käse

Selection of Regional Cheeses

2. WEIHNACHTSFEIERTAG

BOXING DAY MENU

VORSPEISEN STARTERS

Anis gebeizter Lachs

Radiserl | Ingwer | Grapefruit

Spice-Rubbed Salmon

Radishes | Ginger | Grapefruit

Tatar von Pilzen

Geräucherter Tofu | Escabeche-Sud | Kresse

Mushroom Tartare

Smoked Tofu | Escabeche Broth | Cress

Geräucherte Entenbrust

Zwetschgenröster | Brioche

Smoked Duck Breast

Stewed Plums | Brioche

SUPPEN SOUPS

Kürbiscrèmesuppe

Kürbiskernöl | Kürbiskerne

Cream of Pumpkin Soup

Pumpkin Seed Oil | Pumpkin Seeds

Rinderconsommé

Grießnockerl | Schnittlauch

Beef Consommé

Semolina Gnocchi | Chives

HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

Rehrücken aus heimischer Jagd

Wacholdersauce | Rote Bete | Pfifferlinge | Nussbutter-Kartoffelschaum

Saddle of Locally Hunted Venison

Juniper Sauce | Beetroot | Chanterelles | Nut Butter Potato Foam

„Heilbutt Nantua“

Flusskrebse | Spinat | Kartoffeln

“Halibut Nantua”

Crayfish | Spinach | Potatoes

Waldpilz-Risotto

Vogelmiere | Trüffel

Wild Mushroom Risotto

Chickweed | Truffle

DESSERTS

Lebkuchenmousse

Aprikosenkompott | Tonkabohne

Gingerbread Mousse

Apricot Compote | Tonka Bean

Glühwein- & Vanille-Crème-Brûlée

Mulled Wine & Vanilla Crème Brûlée

Exotische Früchte

Exotic Fruit

Crêpes von der Live-Station

Verschiedene Füllungen

Crêpes at the Live Cooking Station

Various Fillings

Auswahl an regionalem Käse

Selection of Regional Cheeses



LA SALLE meets FIDELIO
SILVESTER
NEW YEAR'S EVE

SILVESTER
NEW YEAR'S EVE

VORSPEISEN STARTERS
Foyer Fidelio

Sushi & Sashimi Selection

SPECIALS
Lobby Hideaway

Live-Austernbar – Live Oyster Bar

Meeresfrüchte – Seafood
Räucherfisch Spezialitäten – Smoked Fish Specialities

Hot Dogs
Hot Dog Brötchen, Schmorgurke, Röstzwiebel und Senf
Hot Dog Bun, Pickled Cucumber, Fried Onion and Mustard

Pinsa
Bianca Bavaria | Bianca Trüffel | Napoli Parma | Napoli Avocado-Tomate

HAUPTGÄNGE MAIN COURSES
La Salle Live Cooking Station

Indian Cuisine
Butter Chicken
Traditionelles Hühnchen Curry aus Nordindien
Traditional Chicken Curry from North India

Pinde Chole
Veganer Kichererbsen Eintopf
Vegan Chickpea Stew

Thai Cuisine
Phad Thai
Thailändisches Nationalgericht mit Hühnchen, Shrimps und Tamarinde
Thai National Dish with Chicken, Shrimp and Tamarind

Gaeng Goong Wan
Grünes Thai Curry mit Palmherzen und Riesengarnelen
Green Thai Curry with Hearts of Palm and King Prawns

Western Cuisine
Rehbolognaise
Spätzle, Kräutersalat, Gepuffter Buchweizen und Haselnüsse
Venison Bolognaise
Spaetzle, Herb Salad, Puffed Buckwheat, and Hazelnuts

Cheeseburger vom Murnau-Werdenfelser Rind
Briochebun, geschmorte Zwiebeln und Gurkenrelish
Cheeseburger of Murnau-Werdenfels Beef

SPECIALS
Lobby Hideaway

Crêpes Live-Station
Verschiedene Toppings
Various Toppings

DESSERTS

Patisserie Selection

Eiswagen – Ice Cream Cart
Verschiedene Toppings – *Various Toppings*