

WEIHNACHTEN IM HOTEL PARK PLAZA TRIER



WEIHNACHTSMENÜ AM 24.12.2017

Uramaki Kobe

Gerolltes Sushi mit Röstzwiebeln und Avocado

Geflammtes Kobe A5

A4, A10, A11



Bisque de Homard

Hummerschaumsuppe mit Vanille und Cognac

A5, A6, A8, A11



Grüne Ravioli mit Spargel und Topinambur,

Buttersauce mit Kakao

A1, A4, A6



Gegrilltes Filet vom spanischen Pata Negra gefüllt mit Serrano und Manchego,

dazu Rioja-Sauce, Artischocken mit geschmolzenen Tomaten

Gefüllte Kartoffel mit schwarzen Oliven

A1, A6, A8, A11, Nitritpökelsalz



Hausgemachtes Stollenkonfekt

Glühweinsauce

Cremiges Eis von der Tonkabohne

A1, A4, A6, A7b, A7 (Haselnuss), A11

Allergene

A1: Ei | A2: Erdnüsse | A3: Fisch | A4: Gluten | A5: Krebstiere | A6: Laktose | A7: Schalenfrüchte: A7a: Pinienkerne, A7b: Mandel, A7c: Walnuss
| A8: Sellerie | A9: Senf | A10: Soja | A11: Sulfit | A12: Sesam |

WEIHNACHTEN IM HOTEL PARK PLAZA TRIER



WEIHNACHTSMENÜ AM 25.12.2017

Tatar vom Thunfisch

Oliven-Parmesan Marinade und Basilikum

A1, A4, A11



Shabu-Shabu

Bouillon vom Landschwein mit Enoki Pilzen und Gemüse

mit Wagyu K-2

A1, A8, A11, Nitritpökelsalz



Cremiges Risotto

mit schwarzem Trüffel und Prosecco

A1, A6, A8, A11



Gegrilltes Steak vom Wagyu-Tafelspitz auf Morchelrahmsauce

Püree von der Erbse und Karotte und Mini Gemüse

dazu Anna-Kartoffeln mit Thymian

A1, A4, A6, A8, A9



Törtchen vom Matcha

Mit Himbeerglasur und Pistazien Eis

A1, A4, A6, A7 (Pistazie)

Allergene

A1: Ei | A2: Erdnüsse | A3: Fisch | A4: Gluten | A5: Krebstiere | A6: Laktose | A7: Schalenfrüchte: A7a: Pinienkerne, A7b: Mandel, A7c: Walnuss
| A8: Sellerie | A9: Senf | A10: Soja | A11: Sulfit | A12: Sesam |

WEIHNACHTEN IM HOTEL PARK PLAZA TRIER



WEIHNACHTSMENÜ AM 26.12.2017

Carpaccio vom Rinderfilet mit Pommery Senf
und Salatbukett

A8, A9, A11

★★★★★

„Chickentea“

Gemüseperlen, Sherry unter der Blätterteighaube

A1, A4, A6, A8, A11

★★★★★

Pochiertes Störfilet auf Butter-Rieslingsauce
Minikürbis gefüllt mit Kaviar

A6, A8, A11

★★★★★

Gegrilltes Gross Bavette US Black Angus
Trüffeljus

Bohnenbündchen im Eifler Schinken

Safran Stampf

A1, A4, A6, A8, A11, Nitritpökelsalz

★★★★★

Mousse vom Nougat

Tarte au Citron

A1, A4, A6, A7b, A7c

Allergene

A1: Ei | A2: Erdnüsse | A3: Fisch | A4: Gluten | A5: Krebstiere | A6: Laktose | A7: Schalenfrüchte: A7a: Pinienkerne, A7b: Mandel, A7c: Walnuss
| A8: Sellerie | A9: Senf | A10: Soja | A11: Sulfit | A12: Sesam |

WEIHNACHTEN IM HOTEL PARK PLAZA TRIER



VEGANES MENÜ

Röllchen von der Aubergine
mit roter Tapenade und Couscous

A4, A11



Pürierte Linsensuppe
Mit Chili und Kokos

A4



Cremiges Risotto
mit Gemüsewürfeln und süßem Wein
und schwarzem Trüffel

A4, A11



Roulade vom Wirsing
mit Barolosauce
Glasierte rote Beete und Kartoffel-Maronen-Gnocchis

A4, A8, A11



Avocado Cake mit Pekan-Nüssen,
Datteln und Himbeer-Thymian Sorbet

A4, A7 (Pekan), A11

Allergene

A1: Ei | A2: Erdnüsse | A3: Fisch | A4: Gluten | A5: Krebstiere | A6: Laktose | A7: Schalenfrüchte: A7a: Pinienkerne, A7b: Mandel, A7c: Walnuss
| A8: Sellerie | A9: Senf | A10: Soja | A11: Sulfite | A12: Sesam |