

Fondue im Hotel & Restaurant Leeberghof

Fleisch Fondue

ab 4 Personen

in einer kräftigen Rinderbouillon
mit Wurzelgemüse gegart

Allgäuer Rinderfilet
Landhendlbrust
Heimisches Kalbsfilet
gesamt 180g pro Person

Zum Fondue servieren wir Ihnen:

Saucen
Barbecue Sauce, Cocktailsauce, Mango-Curry-Dip und
Kräuter-Sauerrahm

Salate
Kleiner Blattsalat, rahmiger Gurkensalat, Tomaten Salat
mit roten Zwiebeln, Karotten-Sellerie Salat

Glasierte Petersilienkartoffeln und Kräuterbaguette

55,00 € pro Person

Käse Fondue

ab 4 Personen

mit Käse aus der Tegernseer Naturkäserei
und Riesling geschmolzen

Geräucherter Bauernschinken
Gekochter Schinken
Kaminwurz
Mailänder Salami

Zum Fondue servieren wir Ihnen:

Frische Traube
Feigenspalten
Gebratene Kartoffelwürfel
Geröstete Brotwürfel

45,00 € pro Person

Fisch Fondue

ab 4 Personen

im Bouillabaisse-Sud pochiert

Seeteufel, Jakobsmuscheln,
Tegernseer Saibling, Garnelen
gesamt 180g pro Person

Zum Fondue servieren wir Ihnen:

Saucen
Sauce Rouille, Cocktailsauce, Mango-Curry-Dip und
Kräuter-Sauerrahm

Salate
Kleiner Blattsalat, rahmiger Gurkensalat,
Tomaten Salat mit roten Zwiebeln,
Karotten-Sellerie Salat

Glasierte Petersilienkartoffeln
und Kräuter-Tomaten-Crostini

57,00 € pro Person

Schokoladenfondue

ab 4 Personen

mit Valrhona Schokolade

fein geschnittene Früchte

frische Beeren

Baiser
Süßes Brioche

29,00 € pro Person