

Menüvorschläge für Ihre Weihnachtsfeier

Selbstverständlich halten wir für sie ganze individuelle Vorschläge auf Anfrage bereit

Empfang

Treffen an der Feuerschale

Glühwein € 4,50 oder Heißer Hugo € 5,00

Vorspeisen

Feldsalat mit Croûtons
und Kartoffel vinaigrette

8,00 €

Geräuchertes Forellenfilet
auf Apfel-Kartoffel-Rösti
mit Kresse

11,00 €

Geräucherte Rehkeule
mit Kresse-Blümensalat
geröstete Schwarzbrotwürfel

14,00€

Kalbsfiletpastete mit Pistazien
Pfifferlinge

Sauce Cumberland

Champignons in Himbeeressig

16,00 €

2 Stück Wachtelbrüstchen gebraten
auf Rosenkohlpurée

Speck und Orangensauce

12,00 €

Suppen

Kürbiscrèmesüppchen

6,00 €

Kraftbrühe mit Kalbsleberknödel

6,00 €

Consommé von der Ente

mit Orangenocken

8,00 €

Hauptgänge

Zwiebelrostbraten

mit hausgemachten Spätzle

20,00 €

Gefüllte Kalbsbrust mit Rahmsauce

Buntes Gemüse und Fettuccine

21,00 €

Seelachs gebraten mit Senf-Dill-Sauce

Broccoliröschen und Reis

20,00 €

Spanferkelfilet im Blätterteig

mit Sauce Béarnaise

Buntes Gemüse und Dauphinekartoffeln

19,80 €

Süßkartoffelpurée mit Thaispargel
und Paprikasauce
14,50 €

Hirschkotelettes rosa gebraten
Wacholderrahmsauce
Zucchini-Kartoffel-Puffer
26,00€

Seesaiblingsroulade
gefüllt mit Scampi-Spinatmousse
an Safran-Sauce
Tomatennudeln
27,00 €

Dessert

Hausgemachter Apfelstrudel mit Zimteis
7,00 €

Stollenparfait mit heißen Kirschen
8,00 €

Weißes und braunes Mousse au Chocolat
auf Himbeersauce mit Zimstern
9,50 €

Stollen Gugelhupf mit Apfelchips
an Pralinensauce
9,00 €

Lebkuchenmousse
auf Kaffee-Sabayonne
Mandelsplitter
9,00 €