

Weihnachtsfeiern 2022

Menue

Vorspeisen

- Rote Beete Carpaccio mit Ziegenfrischkäse 9,50 €
- Waldpilzsuppe mit Preiselbeersahne 6,50 €
- Tomatensüppchen mit Sahnehaube und Pesto 6,50 €

Hauptgänge

Gänsebrust mit Bratapfel | Orangenjus | hausgemachtem Apfelrotkohl |
 Kartoffelkroketten 31,50 €

½ Bauernente | Apfelrotkohl | Kartoffelknödel 24,50 €

Krustenbraten mit Malzbiersauce | buntes Gemüse | Kartoffelkroketten 22,50 €

Norwegisches Lachsfilet vom Grill | Pesto | mediterranes Gemüse | Rosmarinkartoffeln 27,50 €

Vegetarische Schupfnudelpfanne | Rosenkohlblätter | Pilze 16,50 €

Dessert

- Glühwein-Panna cotta | Gewürzorange 6,50 €
- Apfelküchlein | Speckkultushaube | Creme Chantilly 7,00 €
- Heiße Kirschen | Spekulatiusseis 5,80 €
- Dessertvariation 7,50 €

Buffets ab 20 Personen

Weihnachtsfeier Buffet I

Champignoncremesuppe

*

Krustenbraten | kräftige Malzbiersauce | hausgemachter Apfelrotkohl | Speckrosenkohl |
 Petersilienkartoffeln | Kartoffelkroketten

*

Lebkuchenmousse

31,50 €

Weihnachtsfeier Buffet II

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

*

Geschnetztes von der Hähnchenbrust | Zwiebeln und Champignons |
 kleine Schweineschnitzel | Rahmsauce | buntes Gemüse | Spätzle | Kartoffelkroketten

*

Dessertvariationen

34,50 €



Weihnachtsfeier Buffet III

Rinderkraftbrühe mit Einlage

*

Geschmorte Hirschkalbskeule | Hähnchenbrust vom Grill mit Rahmsauce |
hausgemachter Apfelrotkohl | buntes Gemüse | Kroketten | Petersilienkartoffeln

*

Dessertvariation

36,50 €