

Weihnachten 2018

Alle Gerichte ab 6 Personen

Vorspeisen:

- Stremel-Lachs auf Pflücksalat 8,50€ pro Pers.
Orangen-Pfeffer-Dip | Preiselbeer-Meerrettich-Dip
- Variationen vom Lachs- und Forellenfilet 9,00€ pro Pers.
(Norwegischer Räucherlachs | Graved-Lachs | gegrillte Lachs-Tranchen
Wacholder geräucherte Forellenfilet | Sahnemeerrettich | Honig-Senf-Dip)
- Gemüse Antipasti, 4,50€ pro Pers.
(z.B. gefüllten Kirscheperoni, Zucchini, Aubergine, Oliven, Tomate usw.)
- Winterliche Blattsalate Balsamico-Linsen | Kartoffeldressing 4,50€ pro Pers.
- Brotkorb & Butterteller 2,00€ pro Pers.
(Weizenbaguette | Mehrkornbaguette | Party-Brötchen)

Suppen:

- Wildrahmsuppe mit Pfifferlingen 3,90€ pro Pers.
- Kürbiscremesuppe 3,50€ pro Pers.
- Goldgelbe Hühnersuppe mit Einlage 3,50€ pro Pers.

Warme Speisen:

- Zart geschmorte Hirschkeule 19,90€ pro Pers.
Rotwein-Schalotten-Sauce | Speck-Rosenkohl | gebratene Serviettenklöße
- Gänsekeule auf Apfelspalten & Backpflaumen 18,50€ pro Pers.
Apfelrotkohl | Klöße
- Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel 16,00€ pro Pers.
Pfeffersauce | Gemüse-Pfanne | Kartoffelgratin
- Französische Entenbrust geschmort 16,80€ pro Pers.
Orangensauce | Spitzkohl-Gemüse | Drillinge
- Filet-Medaillons vom Angus-Rind 24,50€ pro Pers.
Rahmchampignons | Bohnenbündchen im Speckmantel | Kartoffelrösti
- Gegrilltes Lachssteak auf Blattspinat 19,50€ pro Pers.
Gemüse-Bouquet | Rosmarinkartoffeln

Dessert:

- Lebkuchen-Mascarpone-Creme 3,90€ pro Pers.
Zimt | Orangenfilets
- Mousse au chocolat 3,90€ pro Pers.
- Gewürzkirschen auf Marzipan-Panna-Cotta 3,90€ pro Pers.

Bitte beachten Sie: Für den 25.12.2018 wählen Sie bitte ausschließlich aus dieser Karte.
Anfahrtskosten für den 25.12.2018 bis 10km 25,00€ darüber hinaus nach Absprache
Am 26.12.2018. haben wir Geschlossen.