



Menüs zur Weihnachtszeit 2023

Weihnachtsmenü 1

Kürbisravioli an Nüßlisalat
mit Safranschaum

Saftiger Rinderbraten
mit Apfelrotkohl & glasierte Erdäpfel

Bratapfel mit Vanillesoße

39,00€

Weihnachtsmenü 2

Cremesuppe von der Kartoffel
mit Rauchforelle

Knusprige Entenkeule aus dem Rohr
an Beifuß- Orangensauce mit Grünkohl & Kartoffelmuffin

Schokoküchlein
mit Spekulatiusschaum & Minze

45,00€

Weihnachtsmenü 3

Rote Beete Carpaccio
mit Ziegenkäse & Olivenöl

Gänsekeule aus dem Rohr
Apfelrotkohl & gefüllte Kartoffelköbe

Zimt Creme Brûlée
mit Pflaumenkompott

55,00€

Gerne erweitern wir Ihr Menü um eine Auswahl
von deutschen und französischen Rohmilchkäse mit Feigensenf.

15,00 €

Bitte betrachten sie diese Angebote als Vorschläge.
Wir sind natürlich gerne bereit, sämtliche Speisen nach Ihren Wünschen
zusammenzustellen bzw. Ihnen weitere Vorschläge zu unterbreiten.



Weihnachtsbuffet 2023

Vorspeisen

Das Beste vom Kasselerbraten, glasiert mit Äpfeln & Honig
Schwarzwälder Schinken & Preiselbeeren

Feine Käseauswahl mit Feigensenf & Grissini

Bunter Pellkartoffelsalat mit Schmand & Cranberries

Möhren-Ingwer Salat

Hauptspeisen

Suppe vom Hokkaido- Kürbis
mit Kürbiskernöl

Knusprige Entenkeule
an Mandelrosenkohl & Erdäpfel

Saftiger Rinderbraten mit Apfelrotkraut & Serviettenknödel

Hausgemachter Rote Beete Zwiebelkuchen

Desserts

Apfel- Marzipan Crumble

Schokoladencreme mit Amarettokirschen

Warmer Apfelstrudel
mit Vanillesauce

Auswahl an Brot & Brötchen mit Butter & Schmalz

55,00 € pro Person

Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen nach Absprache
Standzeit 4 Stunden