



Weihnachtsmenüs



Pastinaken Cremesuppe
mit Gemüsechips

Hauptgerichte

1.) Traditioneller Hirschsauerbraten

mit leckerer Pflaumensauce, hausgemachtem Kirschrotkohl & Kartoffelklößen

2.) Neulinger Gänsebraten

mit hausgemachtem Kirschrotkohl, Kartoffelklößen, Maronen, gefülltem Bratapfel & leckerer Gänsesauce

3.) Gebratener Rotbarsch

mit Kräuterhäubchen, an leichter Weißweinsauce, Mandelbroccoli & Butterkartoffeln

4.) Paniertes Kalbsschnitzel


mit Mandelrosenkohl, Kroketten & Sauce Café de Paris

5.) Wildgulasch

mit Mandelrosenkohl & gebutterten Spätzle

6.) Zarte Schweinelendchen

an Champignonrahm, dazu Buttermöhrrchen & Kroketten



7.) Rindertournedo vom Black Angus Rind

an Pfefferrahm-Orangen-Sauce, dazu Rosmarinkartoffeln & gebutterter Mandelbroccoli



Vegetarisches

8.) Kohlrabi Schnitzel

mit leichter Kräutersauce & Rosmarinkartoffeln

9.) Tranchen vom Veggie-Wellington

gefüllt mit Reis, Blattspinat, Möhrchen, Porree, dazu ein leichter Kräuterschaum

Vegan

10.) Tagliatelle

mit Pesto, Broccoli & Pinienkernen

Dessert

Mousse au Chocolat

mit Mandeln und Birnen, an Vanilleschaum

Zimttiramisu

mit hausgemachten Marzipan Crumbles & Früchten

Kindermenü

Paniertes Hähnchenschnitzel

mit Buttermöhrrchen, Rahmsauce & Pommes

Spekulatiushäuschen

