

Menü nur auf Vorreservierung

Feldsalat und Radiccio an Kürbisrösti
Apfelchips und Walnuss, Himbeervinaigrette

oder

Carpaccio von der geräucherten Entenbrust mit Rotkohlkonfit

oder

Maronencremesuppe mit Cognacschaum



Lachsschnitzel im Pankomantel auf Zitrus-Kokossauce
Gemüse und Marmorreis

oder

Kalbsinvoltini mit Schinken in Pflaumen-Portweinsauce
Spätzle und Rosenkohl mit Haselnuß

oder

Hirschkalbsmedaillions gefüllt mit Waldpilzen
auf Vanille-Selleriestampf

oder

Geschmorte Ochsenbäckchen in Burgunderjus
auf Gemüseragout und Schupfnudeln in Mohnbutter

oder

vegetarisch

Spinatknödel in Taleggiorahm mit Johannisbeeren und Kürbiskernkrokant

oder

vegan

Gefüllte Rote Bete mit Blumenkohl-Creme auf Rotkohl und Cassis-Couscous



sweet dreams

Gewürzte Creme Brulèe mit Zwetschgenragout

oder

Walnußbrownie mit Sauerkirschen und Frischkäsecreme – **vegan**

| | |
|------------------|---------------------|
| Als 2 Gänge-Menü | 32,00 Euro pro Gast |
| Als 3 Gänge-Menü | 48,50 Euro pro Gast |
| Als 4 Gänge-Menü | 59,00 Euro pro Gast |

Buffet nur auf Vorreservierung

Feldsalat mit Speck, Maronen & Trauben, Kernölvinaigrette

dazu

Wildterrine auf Sauce Cumberland

Ziegenfrischkäse mit Honigfaden und Blüte

Chicorée | Kichererbsen | Granatapfelkerne mit Currycreme

Gnocchi mit Waldpilzen und Walnüssen



Ente in der Honigkruste mit Thymiansauce

Mit Pilzen gefüllter Schweinerücken in Wacholderrahm

Beilagen

Marktgemüse | Rosenkohl | Spätzle | Risoléekartoffeln

Vegetarisch

Süßkartoffelmedaillons mit Limonenbutter auf Blattspinat



Zimtmousse mit Honigkirschen

Karamelcrème mit Zwetschgenragout

37 Euro / Gast

Gerne senden wir Ihnen auch unsere Bankettmappe
mit weiteren Leistungen und winterlichen Gerichten zu