

# Weihnachtsmenü am Tisch serviert

## Vorspeise

Feldsalat im Kartoffeldressing, Baguette und Nussbutter  
Rote Beete Terrine auf Orangencoulis und Frischkäse  
Forellentatar mit Apfel und knusprigem Brotchip

oder

Karotten- Ingwersuppe mit Zimtcroustons VEGAN

\*\*

## Hauptgang

**Ente in der Honigkruste** mit Thymiansauce  
Quittenrotkohl und Semmelknödel

oder

**Kalbskeule mit Kräutern** im Ofen geschmort  
Grüne Bohnen | Risolée kartoffeln

oder

**Involtni vom Hirsch** gefüllt mit Backpflaumen und Mandeln  
Butterspätzle | Quittenrotkohl

oder

**Lachssteak in Kerbelrahm**  
Marmorierter Reis

oder

**Süßkartoffelmedaillons mit Limonenbutter** auf Blattspinat VEGAN

oder

**Gebratene Rosmarin-Polenta**  
mit Mangold-Pilzen & Haselnüssen VEGAN

\*\*

## Sweet dreams

**Geeister Gugelhupf** mit Feuerkirschen

oder

**Marillenknödel** mit Vanillesauce

oder

**Pfirsich Melba Vanillecrème** mit Himbeersauce VEGAN

\*\*\*

Als 2-Gänge Menü 38,-Euro pro Gast

Als 3-Gänge Menü 46,- Euro pro Gast

Als 4-Gänge Menü 56,- Euro pro Gast

## Dekoration u.a.m.

Die Tische sind weiß gedeckt. Individuelle Dekoration oder Blumenschmuck berechnen wir nach Aufwand

Menü- und Getränkekarten: 4.- Euro / Karte

Alle Preise incl. Mwst

## Buffet ab 25 Gäste

Feldsalat in Kürbiskernöl

dazu

Entenrillette | Wildschweinsalami | Backpflaume im Speckmantel

Carpaccio von roter Beete auf Wildkräutern mit Walnüssen VEGAN

Orangenmöhren mariniert in Ingwer, Sesamöl, Zitronensaft & Ahornsirup VEGAN

Forellentatar mit Apfel und knusprigem Brotchip

\*\*

Kalbskeule mit Kräutern im Ofen geschmort

Grüne Bohnen | Risolée kartoffeln

Wildragout mit Waldpilzen und Preiselbeeren in Wacholderrahm

Quittenrotkohl | Schupfnudeln | Semmelknödel

Buntbarsch auf Kürbis-Graupenrisotto

Vegetarisch

Mit Ricotta und Spinat gefüllte Tortellini, aromatisiert mit Pinienkernen und Tomaten

vegan

Gebratene Rosmarin-Polenta mit Mangold, Pilzen & Haselnüssen

\*\*

sweet dreams

Bitterschokoladencreme mit Zimtbirne VEGAN

Apfelstrudel mit Vanillesauce

\*\*\*

40,-Euro pro Gast (ab 25 Gäste)

### **Dekoration u.a.m.**

Die Tische sind weiß gedeckt. Individuelle Dekoration oder Blumenschmuck berechnen wir nach Aufwand

Menü- und Getränkekarten: 4.- Euro / Karte

Alle Preise incl. Mwst