

Am Tisch serviert als Menu

Vorspeise

Feldsalat mit Himbeervinaigrette
Apfelchips und Walnuss
Linsentaler | Rotkohlsalat | Granatapfelkerne | VEGAN

**

Zwischengericht (nur im 4 Gänge-Menü)

Risotto mit Steinpilzen und Grana Padano

**

Hauptgang

Ente in der Honigkruste mit Thymiansauce
Quittenrotkohl und Knödel

oder

Kalbsroulade mit Maronen und Orangenfüllung
Blattspinat | Süsskartoffel-Gratin

oder

Wilde Weihnacht: Bourguignon von Reh, Hirsch und Wildschwein
Preiselbeeren | Quittenrotkohl | Butterspätzle

oder

Lachssteak in Kerbelrahm
Marmorierter Reis

oder

Orecchiette mit Maronencreme und Wurzelgemüse VEGAN

**

Sweet dreams

Mousse au Chocolat mit weihnachtlichen Gewürzen und Spekulatiusstreusel VEGAN

oder

Nougat Crème Brûlée mit marinierten Birnenspalten

* * *

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. Weihnachtliche Dekoration berechnen wir nach Aufwand

Menü- und Getränkekarten: 4.- Euro / Karte

Buffet ab 25 Gäste

Feldsalat in Kürbiskernöl

dazu

Linsentaler | Rotkohlsalat | Granatapfelkerne VEGAN
Räucherforelle im Tortillamantel mit Sahnemeerrettich

Karotten-Ingwersuppe mit Nußcrunch VEGAN

**

Kalbsbraten in Kräuterrahm mit Maronen
Rosenkohl | Schupfnudeln

Wilde Weihnacht: Bourguignon von Reh, Hirsch und Wildschwein
Preiselbeeren | Quittenrotkohl | Butterspätzle

Buntbarsch in Limettensauce mit rosa Pfefferbeeren
Blattspinat | geschmolzene Tomaten

Vegetarisch

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

vegan

Orecchiette mit Maronencreme und Wurzelgemüse VEGAN

**

Sweet dreams

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Nougat Crème Brûlée mit marinierten Birnenspalten

48,50 Euro pro Gast (ab 25 Gäste)

Dekoration u.a.m.

Die Tische sind weiß gedeckt. Weihnachtliche Dekoration berechnen wir nach Aufwand
Menü- und Getränkekarten: 4.– Euro / Karte