



# Weihnachtsangebot 2017

## Weihnachtsbuffet

### Vorspeisen

Quinoa Salat mit pikantem Gemüse und Walnüssen (vegan)

Tranchen vom Truthahn an süßsaurem Kürbisgemüse

Winterliche Blattsalate mit Himbeerdressing

Rotkrautsalat mit Orangenfilets

### Suppe

Steinpilzsüppchen

### Hauptgänge

Knusprige Cherry-Valley Ente an Apfelmarmelade und Maronenklöße

Hirschbraten aus der Keule an Blumenkohlstampf, Mandelrosenkohl und Preiselbeersauce

Gedünstetes Kabeljaufilet auf Wirsinggemüse und Butterspätzle

Bergkäseknödel auf Waldpilzragout

### Dessert

Kaiserschmarrn mit Zimtpflaumen

Bratapfel gefüllt mit einer Creme aus Marzipan-Mandeln und Rosinen mit Vanillesauce

Saftiger Schokokuchen

**Preis pro Person: 35,00 €**





# Weihnachtsangebot 2017

## Weihnachtsmenüs

### Menü 1

Gratinierter Ziegenkäse auf Feldsalat mit roter Beete  
Schweinefilet auf Süßkartoffelpüree, Lebkuchenjus und Rosenkohl  
Dunkles Schokoladenmousse mit Portweifeigen

**Preis pro Person: 26,50 €**

### Menü 2

Rosa gebratenes Lammfilet auf winterlichem Blattsalat mit  
Granatapfelkernen  
Knusprige Gänsekeule mit Apfelrotkohl und Kartoffelkloß  
Weißes Lebkuchen-Mousse mit Glühwein-Birnen

**Preis pro Person: 28,50 €**

### Menü 3

Warm geräucherte Entenbrust auf Feldsalat mit Apfeldressing  
Wolfsbarsch im Kartoffelmantel auf Fenchelgemüse mit Senfsoße  
Marzipan-Mohn Mousse

**Preis pro Person: 27,50 €**

**MERRY  
CHRISTMAS**



# Weihnachtsangebot 2017

## Weihnachtsmenüs

### Menü 4 - Vegetarisch

Cremesüppchen von der Esskastanie  
Gnocchi mit glasierten Kräutersaitlingen im Trüffelsud  
Bratapfeltiramisu

Preis pro Person: 25,50 €

### Menü 5 - Vegan

Rote Beete Carpaccio mit Wintertrüffel  
Wirsingrouladen gefüllt mit frischen Pilzen, Linsen und Basmati Reis auf  
Tomatensauce und würziger Mandelcreme  
Kokosparfait

Preis pro Person: 25,50 €

**MERRY  
CHRISTMAS**