



WINTERANGEBOT I

VORSPEISEN

Kartoffelcremesüppchen | Speck | Kräuter-Croutons
Winterliche Blattsalate | Granatapfel-Vinaigrette | Parmesanhobel

HAUPTSPEISEN

Schweinefilet | Pflaumen-Jus
Hähnchenbrust | Mandeln
Gnocchi | Kürbis | Walnüsse

Vichy-Karotten | Schwarzwurzeln | Rosenkohl
Kräuter-Knöpfle
Risolee-Kartoffeln

DESSERT

Dessertbuffet in Gläschen

Preis pro Gast 23,80 EUR zzgl. MwSt.



WINTERANGEBOT II

VORSPEISEN

Steinpilzcremesüppchen | Brot-Chip

Winterliche Blattsalate | Kräuter-Vinaigrette

Parmesanhobel | getrockneter Apfel | Walnussbrot

HAUPTSPEISEN

Kabeljau | Kräuter-Velouté

Rinderroulade | Dijon-Senfsoße

Putenbrust | Cranberry-Soße

Wildreis | Pastinaken-Püree | gebratene Schupfnudeln

Apfel-Rotkohl | Rahm-Wirsing | Vichy-Karotten

DESSERT

Dessertbuffet in Gläschen

Preis pro Gast 26,90 EUR zzgl. MwSt.



WINTERANGEBOT III

VORSPEISEN

Feldsalat | Kartoffel-Speck-Dressing

Endiviensalat | Kräuter-Vinaigrette

Parmesanhobel | Nüsse

Geräucherte Entenbrust | Orangen-Chutney

Flusskrebssalat

Rote-Beete-Salat | Apfel | Chicorée

Geflügelroulade | Spinat | Gemüsesud

HAUPTSPEISEN

Lachsfilet | Safransoße

Gans | Maronensoße

Kalbsbraten | Rieslingsoße

Laugenknödel | Kräuter-Risotto | geviertelte Röstkartoffel

Apfel-Rotkohl | Rahm-Rosenkohl | gebratener Blumenkohl

DESSERT

Dessertbuffet in Gläschen

Preis pro Gast 33,70 EUR zzgl. MwSt.



WINTERANGEBOT IV

VORSPEISEN

Waldpilz-Consommé | Kräuterflädle

Winterliche Blattsalate | Honig-Dressing

Parmesanhobel | Nüsse | getrocknete Aprikosen

Brotauswahl

Räucherfisch-Pralinen | Wildschinken | Preiselbeeren

Orangen-Linsen-Salat | geräucherte Gänsebrustpastete

Graved Lachs | geräucherte Forelle

HAUPTSPEISEN

Hirschgulasch | Preiselbeer-Soße

Knusprige Entenbrust | Orangen-Pfeffer-Jus

Saibling | Kräuter-Velouté

Walnuss-Spätzle | Risotto | Petersilienkartoffeln

Spitzkohl | Vichy-Karotten | Bohnenbündchen

DESSERT

Dessertbuffet in Gläschen

Preis pro Gast 36,70 EUR zzgl. MwSt.