



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-Knöpfe
Risolee-Kartoffeln

DESSERT

Dessertbuffet in Gläschen

Preis pro Gast 37,00 EUR zzgl. MwSt.



WINTERANGEBOT II

VORSPEISEN

Steinpilzcremesüppchen | Brot-Chip
winterliche Blattsalate | Kräuter-Vinaigrette
Parmesanhobel | getrockneter Apfel | Walnussbrot

HAUPTSPEISEN

Kabeljau | Kräuter-Velouté
Rinderroulade | Dijon-Senfsauce
Putenbrust | Cranberry-Sauce

Wildreis | Pastinaken-Püree | gebratene Schupfnudeln

Apfel-Rotkohl | Rahm-Wirsing | Vichy-Karotten

DESSERT

Dessertbuffet in Gläschen

Preis pro Gast 42,00 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 | Safransauce

Gans | Maronensauce

Kalbsbraten | Rieslingsauce

Laugenknödel | Kräuter-Knöpfe | geviertelte Röstkartoffeln

Apfel-Rotkohl | Rahm-Rosenkohl | gebratener Blumenkohl

DESSERT

Dessertbuffet in Gläschen

Preis pro Gast 52,00 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-Sauce

knusprige Entenbrust | Orangen-Pfeffer-Jus

Saibling | Kräuter-Velouté

Walnuss-Spätzle | Wildreis | Petersilienkartoffeln

Spitzkohl | Vichy-Karotten | Bohnenbündchen

DESSERT

Dessertbuffet in Gläschen

Preis pro Gast 62,00 EUR zzgl. MwSt.