



1. und 2. Weihnachtstag Weihnachtsmenüs 2017

Vorsuppen vom Büfett

Hausgemachte Maronensuppe
Hochzeitsuppe

Salate vom Büfett

Frischer Saisonsalat mit Gurken, Tomaten, Karotten, Rote Beete, Krautsalat,
Oliven, Peperoni und Dressings

Hauptgerichte

- I. Truthahnbrustfilet in Hagebutten-Sauce mit Kartoffelkroketten und
Brokkoligemüse
€ 29,90 im Menü
- II. Frische Seehechtmedaillons in Shrimps-Champignon-Sahnesauce
dazu Blattspinat und Kartoffelgratin
€ 32,50 im Menü
- III. Gänsebrust aus dem Ofen, dazu reichen wir Rotkohl, Rosenkohl und
Salzkartoffeln
€ 34,50 im Menü
- IV. Entenkeule aus dem Rohr mit dunkler Bratensauce, Apfelrotkohl,
Rosenkohl und Kroketten
V. € 32,50 im Menü
- V. Hirschkalbskeule auf dunkler Kräutersauce mit Preiselbeerbirne, Rotkohl,
Rosenkohl und Kroketten
€ 34,90 im Menü

Desserts vom Büfett

Hausgemachte Panna Cotta
Rote Grütze und Winterkompott mit Vanillesauce
Mousse au Chocolat

Die Vorsuppen, Salate und Desserts werden an beiden Weihnachtsfeiertagen als Büfett aufgebaut, sodass Sie sich
hiervon bedienen können. Der Hauptgang wird am Tisch serviert. Bei Tischgesellschaften ab 6 Personen einigen Sie sich
bitte auf maximal 3 verschiedene Hauptgerichte. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass Änderungswünsche an den
Feiertagen leider nicht erfüllt werden können.

Reservierungen unter Tel. 04209 – 68896