

**Unsere Menüvorschläge für Ihre Weihnachtsfeier**

Liebe Gäste, nachfolgend finden Sie unsere Menüs, einzelne Tellergerichte und Buffetvorschläge für die Vorweihnachtszeit. Unsere Menüs gelten ab einer Gästzahl von 20 Personen und sind nur einheitlich wählbar. Unsere Büffets sind ab 35 Personen erhältlich. Eine geringere Personenzahl führt zu einem Minderaufschlag. Sollten Sie einzelne Gänge oder Gerichte tauschen möchten, so wird der Preis neu kalkuliert. Selbstverständlich nehmen wir Sonderwünsche hinsichtlich Allergien oder Unverträglichkeiten entgegen, um sie zu berücksichtigen. Das dementsprechende Alternativangebot erfolgt nach Wahl unserer Küchenchefin.

**Menü I**

Feldsalat mit gebackenen Rellette- Bällchen und Cranberrys  
 \*\*\*

Selleriecremesuppe mit Äpfeln und Knusperbrot  
 \*\*\*

Weihnachtlicher Sauerbraten vom Weiderind mit Rosinen, Mandeln, Rotkohl und Böhmischem Knödeln  
 \*\*\*

Dukatenbuchteln mit Zwetschenröster und Vanilleeis

Menü 3 Gang ohne Suppe 52,00 €

Menü 4 Gang 59,00 €

**Menü II**

Rotkautschaumsüppchen mit kleinem, gebackenem Strudel  
 \*\*\*

Glasiertes Kabeljau loin, Dunkelbiersauce, feines Gemüse und karamellisierte Kartoffeln  
 \*\*\*

Tonkabohnen Panna cotta mit Gewürzorangen und Zimteis

Menü 3 Gang 54,00 €

**Menü III**

Rindercarpaccio mit Chicorée, eingelegten Steinpilzen, Parmesan Hobel und gerösteten Mandelstiften

\*\*\*

Kürbissamtsuppe mit Ingwer, Kernöl und gerösteten Kernen

\*\*\*

Entenbraten mit Bratapfel, Rotkraut und Kartoffelklößen

\*\*\*

Zimt-Parfait mit Rumfrüchten und Vanillerahm

Menü 3 Gang ohne Suppe 59,00 €

Menü 4 Gang 68,00 €

**Menü IV**

Entenlebermousse mit Feigen, Portweingelee und Brioche

\*\*\*

Hummerschaumsüppchen mit gebackenen Croustillants

\*\*\*

Sanft gegarte Eismeerlachsforelle mit zweierlei Blumenkohl und Currynage

\*\*\*

In Rotwein pochiertes Rinderfilet mit wildem Broccoli und Pastinaken-Püree

\*\*\*

Lebkuchenmousse mit Mandarinen, Keks und Kaffee

Menü 3 Gang mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert 62,00 €

Menü 4 Gang mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert 74,00 €

Menü 4 Gang mit Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang und Dessert 72,00 €

Menü 5 Gang komplett 86,00 €

**In Addition**

Kleine Käseauswahl (3 Sorten) 14, 00 €  
mit Feigenbrot und Frucht-Chutney

**Tellergerichte auf Vorbestellung**

Gänsekeule oder Gänsebrust 34,00 €  
mit Apfelrotkohl oder Grünkohl, Kartoffelklößen und Maronen  
½ Bauernente 39,00 €  
mit Rotkraut, Kartoffelklößen und Bratapfel

**Auf Vorbestellung**

1 Freilandgans für 4-6 Personen 260,00 €  
mit Rotkohl, Grünkohl, Kartoffelklößen und Bratapfel

**Gern auch zum Mitnehmen für zu Hause** 220,00 €

## Unsere Büffetvorschläge

### Büffet I

Feuriger Rindfleischsalat mit Essigurken und Zwiebeln  
\*\*\*

Schwarzwälder Schinken mit Feigen und Birnen

\*\*\*

Mousse von geräucherter Forelle mit Gurkensalat und Meerrettich

\*\*\*

Gewürz-Couscous-Salat mit Kichererbsen, Paprika, Gurke, Tomate und Koriander

\*\*\*

Radicchio mit French-Dressing und mariniertem Schafskäse

\*\*\*

Geräucherte Entenbrust mit Apfel-Selleriesalat und Walnüssen

\*\*\*

Verschiedene Blattsalate mit hausgemachten Dressings und Toppings

\*\*\*

Mit Caponata gefüllte und gratinierte Zucchini-Schiffchen

\*\*\*

Auswahl an Rohmilchkäsen mit Trauben und Chutney

\*\*\*

Brotauswahl mit Butter und Meersalz

### **Suppe**

Entenkraftbrühe mit Leberknödeln, feinem Gemüse und Kräutern

### **Hauptgänge**

Gebratenes Lachsfilet mit süß-saurem Kürbisgemüse, Rahmkartoffeln und  
Currysauce  
\*\*\*

Weihnachtlicher Sauerbraten vom Weiderind mit Rosinen, Mandeln, Rotkohl und  
Böhmischem Knödeln  
\*\*\*

Waldpilzrisotto mit grünem Spargel und eingelegtem Pfirsich

### **Zum Abschluss**

Lebkuchenmousse mit Amarettini und Mandarinenragout  
\*\*\*

Waldbeeren-Tiramisu

\*\*\*

Nussschmarrn mit Zwetschgenröster und Zimtsauce

59,00 € pro Person



## Buffet II

Rote Rübelsalat mit Kapern und Estragon

\*\*\*

Geflügelsalat mit Mandarinen und Pekannüssen

\*\*\*

Chicorée-Schiffchen mit Blauschimmelkäse-Creme und gerösteten Mandelkernen gefüllt

\*\*\*

Unser „Waldorfsalat“ mit geschnittenen Äpfeln und Walnüssen

\*\*\*

Salat von grünen Bohnen, Birnen und Speck

\*\*\*

Eismeergarnelen- Salat, Mango, Avocado, Limette und Granatapfel

\*\*\*

Knackiger Krautsalat mit Curry, Orangen und geräucherter Entenbrust

\*\*\*

Gemischte Blattsalate mit hausgemachten Dressings und Toppings

\*\*\*

Graved Lachs mit Preiselbeer-Schmand

\*\*\*

Brotauswahl mit Butter und Meersalz

## Suppe

Kürbissamtsuppe mit Ingwer, Kernöl und gerösteten Kernen

## Hauptgänge

Zandertranche in Biersauce mit Bouillon-Gemüse und Süßkartoffelpüree

\*\*\*

Entenkeulen mit Apfelrotkohl, Grünkohl und geschmolzenen Kartoffelklößen

\*\*\*

Gnocchi in Käserahmsauce mit Backpflaumen, Pistazien und Zwetschgenwasser

## Zum Abschluss

Dukaten-Buchteln mit Vanillesauce

\*\*\*

Eisbombe mit exotischen Früchten

\*\*\*

Selektion von affinierten Rohmilchkäsen mit Früchtebrot, Trauben und dreierlei Chutneys

65,00 € pro Person