



Unsere Menüvorschläge für Ihre Weihnachtsfeier

Liebe Gäste, nachfolgend finden Sie unsere Menüs, einzelne Tellergerichte und Buffetvorschläge für die Vorweihnachtszeit. Unsere Menüs gelten ab einer Gästezahl von 20 Personen und sind nur einheitlich wählbar. Unsere Buffets 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 Reliette- 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 Kabeljauloin, Dunkelbiersauce, feines Gemüse und karamellisierte Kartoffeln

Tonkabohnen Panna cotta mit Gewürzorange und Zimteis

Menü 3 Gang 54,00 €



Menü III

Rindercarpaccio mit Chicorée, eingelegten Steinpilzen, Parmesanhobel 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) mit Feigenbrot und Frucht-Chutney	14,00 €
--	---------

Tellergerichte auf Vorbestellung

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

Auf Vorbestellung

1 Freilandgans für 4-6 Personen mit Rotkohl, Grünkohl, Kartoffelklößen und Bratapfel	260,00 €
Gern auch zum Mitnehmen für zu Hause	220,00 €



Unsere Büffetvorschläge

Büffet I

Feuriger Rindfleischsalat mit Essiggurken 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
Böhmischen 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



Büffet II

Rote Rübensalat mit Kapern und Estragon

Geflügelsalat mit Mandarinen und Pekannüssen

Chicorée-Schiffchen mit Blauschimmelkäse-Creme und gerösteten Mandelkernen
gefüllt

Unser „Waldorfsalat“ mit geschmorten 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

Kürbissamtuppe mit Ingwer, Kernöl und gerösteten Kernen

Hauptgänge

Zandertranche in Biersauce mit Bouillon-Gemüse und Süßkartoffelpüree

Entenkeulen mit Apfelrotkohl, Grünkohl und geschmelzten Kartoffelklößen

Gnocchi in Käserahmsauce mit Backpflaumen, Pistazien und Zwetschgenwasser

Zum Abschluss

Dukaten-Buchteln mit Vanillesauce

Eisbombe mit exotischen Früchten

Selektion von affinieren Rohmilchkäsen mit Früchtebrot, Trauben und dreierlei
Chutneys

65,00 € pro Person