



## *Unser weihnachtliches Menü*

### *Vorspeisen*

*Räucherlachsscheiben auf Kartoffel- Rösti  
mit feinen Salatstreifen und Apfelgel*



*Petersilienwurzelcreme mit Lebkuchencroutons*



*Feldsalat mit warmen Kürbisgemüse und gerösteten Nüssen*

### *Hauptgang*

*Glasierte Wildentenbrust an Orangensauce  
brasiertem-Spitzkohl und Macaire-Kartoffeln*



*Keule von der Weihnachtsgans  
Mit Kartoffelkloß  
wahlweise Preiselbeer-Rotkohl oder Grünkohl*



*Herzhaftes Risotto vom italienischen Arborio  
mit frischem Marktgemüse und frischen Kräutern*



*Hirschgulasch aus dem bayrischen Land  
Kartoffelkloß mit Brokkoli Gemüse und halber Preiselbeer-Birne*



## *Dessert*

*Gefüllter Bratapfel mit Marzipan und  
Vanillesauce*



*Hausgebackener Apfelstrudel mit Vanillesauce und Eiscrème*

*Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass für die Menüs eine Vorbestellung  
7 Tage vor Veranstaltung erforderlich ist*