



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*