

Weihnachtsmenu I

*Zum Empfang empfehlen wir verschiedene Flammkuchen aus dem Holzofen
pro Person 3,00 € inkl. MwSt.*

Vorspeise

Feldsalat mit geräucherten Entenbrustscheiben,
glacierten Maronen und Orangenfilets

Hauptspeise

Gänsekeule mit Orangensauce,
Bratapfel und Kartoffelklößen

Dessert

Burgunderbirnen mit Vanille-Zimt Eis

Buffetpreis pro Person 28,50 € inkl. MwSt.

*Sollten Sie ein Käsebrett mit internationalen Käsesorten, Trauben und Nüssen wünschen
pro Person 4,00 € inkl. MwSt.*

Weihnachtsmenu II

*Zum Empfang empfehlen wir verschiedene Flammkuchen aus dem Holzofen
pro Person 3,00 € inkl. MwSt.*

Suppe

Kastaniencremesuppe

Hauptspeise

Lammrückenkarree mit Kräuterkruste,
grüne Bohnen im Speckmantel und Kartoffelgratin

Dessert

Hausgemachte Crème Brulee mit Cassissorbet

Buffetpreis pro Person 30,50 € inkl. MwSt.

*Sollten Sie ein Käsebrett mit internationalen Käsesorten, Trauben und Nüssen wünschen
pro Person 4,00 € inkl. MwSt.*

Weihnachtsmenu III

*Zum Empfang empfehlen wir verschiedene Flammkuchen aus dem Holzofen
pro Person 3,00 € inkl. MwSt.*

Vorspeise

Schottischer Räucherlachstatar auf Minicrepes
Mit Kräutervinaigrette

Hauptspeise

Hirschrückenmedaillons an Wildsauce
mit Birnenspalten, Apfel-Zimt Rotkohl und Schupfnudeln

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu
Mit exotischen Früchten

Buffetpreis pro Person 32,50 € inkl. MwSt.

*Sollten Sie ein Käsebrett mit internationalen Käsesorten, Trauben und Nüssen wünschen
pro Person 4,00 € inkl. MwSt.*

Weihnachtsmenu IV

*Zum Empfang empfehlen wir verschiedene Flammkuchen aus dem Holzofen
pro Person 3,00 € inkl. MwSt.*

Suppe

Hokkaido-Kürbis-Suppe
mit gerösteten Kürbiskernen

Hauptspeise

Gebratenes Seeteufelfilet auf Blattspinat,
Limonen-Karpfen-Sauce und Salzkartoffeln

Dessert

Lebkuchenparfait auf dreierlei Fruchtsaucen

Buffetpreis pro Person 29,50 € inkl. MwSt.

*Sollten Sie ein Käsebrett mit internationalen Käsesorten, Trauben und Nüssen wünschen
pro Person 4,00 € inkl. MwSt.*