

Menübeispiele für Ihre Weihnachtsfeier

Suppen und Vorspeisen

*Kürbiscremesuppe
mit Blätterteigstange*

oder

Feldsalat mit lauwarmen Kartoffeldressing

Hauptgänge

Frisch aus dem Ofen

Junge Landente,

dazu Rotkohl, Kartoffelknödel

oder

Frische Gans

mit Rosenkohl, Bratapfel

und Kartoffelklößen

oder

Schweinemedallions mit Lebkuchensoße

mit Gemüse vom Markt und Kroketten

oder

Filets von Zander in Limettensauce

auf Tomaten-Rosmarin-Bulgur

mit mediterranem Gemüse

oder

Waldpilzstrudel

mit Ziegenfrischkäse

und Preiselbeer Creme Fraiche

Dessert

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis

und Sahne

oder

Zimt-Pannacotta

mit Florentiner Mandel

und Beerengrütze

oder

Mohn-Fingernudeln

mit Zwetschgenröster und

Sauerrahmeis

Menüpreis

mit Ente

26,90 €

Menüpreis

mit Gans

29,90 €

Menüpreis

mit Schweinemedallions oder Zanderfilet

25,90 €

Menüpreis

mit Waldpilzstrudel

21,90 €

Weihnachtsbuffets

Hänsel und Gretel

Platte mit geräucherten Fischen

Minifrikadellen

Landjäger, Mailänder Salami, Rauchschinken, Leberpastete

Kartoffelsalat, Tomatensalat, Gurkensalat, Krautsalat, verschiedene Blattsalate mit Hausdressing

Truthahnbrust mit Pilzragout

Schweinshaxe

gefüllte Kalbsbrust

Kartoffeln, Spätzle, Rahmwirsing, Karottengemüse

Christstollenparfait mit lauwarmen Rumfrüchten

Lebkuchenmousse mit Zimtkirschen

Topfenstrudel mit Moccasosße

€29,00

Nussknacker

Feldsalat mit Kartoffeldressing

Bohnensalat mit Thunfischwürfeln

gebeizter Lachs und geräucherte Forelle

rosa gebratenes Roastbeef

Gemüseterrine an Friséesalat

Sellerie-Walnussalat mit Orange

Orangen-Möhrensuppe mit Ingwer

Wildgulasch in Preiselbeersosße

Gedünstetes Welsfilet in Kräutersauce

zarte Schweinemedailles an Calvadosrahmsauce

Weißkohl in Proseccorahm, Gemüse vom Markt, Serviettenknödel, Spätzle, Polenta

Mousse au Chocolat Sauerkirschen

Bratapfel mit Vanillesosße

Obstplatte

€ 32.00

Weihnachtsbote

Bunter Hirtensalat

Wildpastete mit hausgemachter Cumberlandsauce

Räucherfischplatte mit Apfelmeerrettich

Kürbiscrèmesuppe mit Honig und Himbeeressig

Geschmorte Hirschkeule

Kalbsragout

Zanderfilet in Honig-Senfsauce

Rotkohl, Fenchel, Mini Klöße, Maronen, Spätzle, Basmatireis

Vanille-Mascarpone Creme mit karamellisierten Apfelstücken

Spekulatiuscreme

Apelstrudel mit Vanillesoße

€ 44,90

Sterntaler

Feldsalat mit Speck und Zwiebeln

Hähnchensalat mit Curry-Ananas-Champignons

Wildschweinschinken an Salat von roten Linsen

Schwäbisches Sushi

Tomate-Mozzarella mit frischem Pesto

Festtagsuppe

Wildschweinragout mit Preiselbeersauce

Hasenkeule in Printensauce

Lachsfilet in Feigen-Senfsauce

Rotkohl, Wirsing, Kartoffelplätzchen, Spätzle, Reis

Lebkuchenmousse

Trockenobstkompott

Birne in Rotwein mit Vanillesauce

verschiedene Sorbet

€ 38,90

Urbi et orbi

geräucherte Gänsebrust mit Birnenkompott und Feldsalat
Shrimpscocktail
süßsauer marinierter Tafelspitz
Lachstartar mit Creme fraîche
kalter Schweinrücken mit Backpflaumen gefüllt
Feldsalat mit lauwarmen Kartoffeldressing

Maronensuppe mit Chili und Koriander

Geschmortes Ochsenbäckchen mit Wurzelgemüse und Karotten-Stampf
Braten von der Hirschkeule, Semmelknödel und Rosenkohl
Ragout von Edelfischen, Nudeln und Schwarzwurzelgemüse

Mascarpone-Spekulatiusschnee mit Himbeeren
Nougatparfait mit Quittenkompott
verschiedenes Eissorten
Früchteplatte

€ 46,00

Heilige Drei Könige

Salatauswahl mit Feldsalat, Endivie, Tomaten, Gurken und Karotten zwei Dressing
Graupensalat mit Kürbis und Blatt Petersilie
Schweinerücken mit Backpflaumen gefüllt
Wildschweinschinken mit Feigen
Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich und Senf-Dillsauce
Entenleber- Parfait
Baguette, Bauernbrot und Butter

Schwarzwurzelsuppe

Geschmortes Ochsenbäckchen mit Wurzelgemüse und Karotten-Stampf
Landente in Orangenjus
Rotbarschfilet mit Kräuter-Walnusskruste

Waldpilzstrudel, Kartoffelklöße, Spätzle, Apfelrotkohl, Rahmwirsing

Lebkuchen-Tiramisu
Bratapfel mit Mandelsauce
Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 42,90