

Menüvorschläge für Ihre Weihnachtsfeier

(bitte einigen Sie sich innerhalb Ihrer Gruppe auf ein Menü,
die selbstverständlich untereinander kombinierbar sind)

Kalte Vorspeisen:

Antipasti & verschiedene Dips mit Baquette	8,00
Dips mit Baquette	4,50
Salatteller mit Forellenfilet an Orangendressing	7,80
Honigmelone mit Schinken	5,20
Krabbensalat mit Avocados und Baquette	6,50

Warme Vorspeisen:

Gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsauce	7,80
Zanderfilet mit Wildreis und Dillbutter	10,80
Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Dillsenfauce	7,20
Lachsfilet auf Tomatenlauchgemüse	9,50

Vorsuppe:

Französische Zwiebelsuppe mit Käsebaquette	3,80
Fruchtige Tomatensuppe mit Sahnehaube	4,00
Grafschafter Hochzeitssuppe	4,50
Champignoncremesuppe mit Croutons	3,50



Hauptgang, incl. Dessert:

Rinderbraten, Schweinefilet in Pfefferrahmsauce, Putenbrustbraten	21,00
Spare Ribs, Schnitzel mit Jäger- und Zigeunersauce, Hähnchenbrust	19,50
Rehbraten aus der Keule, Schweinefilet im Speckmantel, Hähnchenbrust	25,00
Spare Ribs, Schweinebraten mit Zwiebeln gefüllt, Hähnchenbrust mit Tomate & Paprika mit Mozzarella überbacken	20,50
Knusprig gebratene Ente, Schweinelendchen in Champignon- Rahmsauce, Rinderrouladen	23,50
Wildschweinbraten mit Waldpilzen, Rouladen Lachs auf Tomatenlauchgemüse	25,50

*Zu allen Gerichten servieren wir Gemüse, Salate und wahlweise zwei Kartoffelbeilagen:
Kartoffeln, Kroketten, Kartoffelklöße, Herzoginkartoffeln, Rosmarinkartoffeln oder Rösties*

Zwei Desserts zur Auswahl:

Vanilleeis mit heißen Waldfrüchten

Himbeertraum

Rotweincreme

Weißes Schokoladenmousse mit Glühweinsauce

Bratapfel mit Walnußeis und Vanillesauce

Spekulatiuscreme

Heidelbeercreme

Herrnspise

