Menüvorschläge für Ihre Weihnachtsfeier

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

Kalte	Vorspeisen:	
-------	-------------	--

Antipasti & Kräuterbutter, Zwiebeldip, Salsa mit Baquette	11,80
Kräuterbutter, Zwiebeldip, Salsa mit Baquette	6,50
Salatteller mit Forellenfilet an Orangendressing	9,80
Honigmelone mit Schinken	6,90
Feldsalat mit Mango und Mozarella	6,90

Warme Vorspeisen:

Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Honig-Senfsauce	10,50
Kartoffelrösti mit Waldpilzen überbacken	7,20
Französische Zwiebelsuppe mit Baquette	4,90
Fruchtige Tomatensuppe mit Sahnehaube & Baquette	4,90
Grafschafter Hochzeitssuppe	5,50
Champignoncremesuppe mit Baquette	4,90
Lachscremesuppe mit Baquette	5,20

Hauptgang inclusive zwei Dessert:

Hähnchenbrust mit Tomate & Paprika mit Mozarella	
riamienendi dar mir romare a rapi ma mir mozar ena	
überbacken, Kartoffelbeilagen, Gemüse, Salat und Dessert	

Rinderbraten, Schweinefilet in Pfefferrahmsauce, 27,50 Lachs auf Lauchtomatengemüse, Kartoffelbeilagen, Gemüse, Salat u. Desert

Rouladen, Schweinefilet in Champignonrahmsauce,	28,00
Putenbraten aus der Keule, Kartoffelbeilagen, Gemüse, Salat und Des	ssert
Spare Ribs, Schnitzel mit Jäger- und Paprikasauce, Hähnchenbrust, Kartoffelbeilagen, Gemüse, Salat und Dessert	27,00
Rehbraten aus der Keule, Schweinefilet im Speckmantel,	36,00
Geschmorte Ochsenbäckchen, Kartoffelbeilagen, Gemüse, Salat und	Dessert
Knusprig gebratene Ente, Schweinefilet in Champignon-	30,50
Rahmsauce, Rinderrouladen, Kartoffelbeilagen, Gemüse, Salat u. Dess	sert
Wildschweinbraten mit Waldpilzen, Rouladen Knusprig gebratene Ente, Kartoffelbeilagen, Gemüse, Salat u. Desser	31,40
Kalbshaxenscheiben, Burgundernackenbraten, Zanderfilet Kartoffelbeilagen, Gemüse, Salat u. Dessert	32,50

Aus folgenden Kartoffelbeilagen können Sie zwei auswählen:

Kartoffeln, Kroketten, Kartoffelklöße, Herzoginkartoffeln, Rosmarinkartoffeln oder Rösties

Dessert zur Auswahl:

Vanilleeis mit heißen Waldfrüchten

Herrenspeise

Rotweincreme

Himbeertraum

Weißes Schokoladenmousse mit Glühweinsauce
Bratapfel mit Walnußeis und Vanillesauce
Spekulatiuscreme

