

Vorweihnachtliche Menüvorschläge

- Angerichtet ab 15 Personen -

Karotten-Kokossuppe mit Sahnetupfer

∞

½ Ente frisch aus dem Ofen mit Entensoße
mit Apfelrotkraut und Rosenkohl in Speck & Zwiebeln
Kartoffelklöße & Petersilienkartoffeln

∞

Kirsch-Glühwein-Grütze mit Vanilleeis und Zimtsahne

36,00 € p/P

Cremesüppchen von der jungen Ente mit Maronen

∞

Schweinefilet & Hähnchenbrust
mit Gemüseplatte der Saison
Calvados-Pfefferrahmsauce, Soße Bearnaise
Petersilienkartoffeln und Kroketten

∞

Gefüllter Bratapfel mit Marzipan-Vanillesauce

37,00 € p/P

Tomatenconsommé mit Eierstich und Gemüsewürfel

∞

Glasierter Rinderbraten,
mit Sauerkirsche-Rotweinsauce, Gemüseplatte der Saison
Kroketten & Petersilienkartoffeln

∞

Vorweihnachtliches Überraschungsdessert
(Bunter Teller mit Eis, Mousse, Früchten & Saucenspiegel festlich dekoriert)

38,00 € p/P

Rosenkohlrahmsuppe mit Speckwürfel und Kräuterrahm

∞

Hirschkalbskeule geschmort mit frischen Champignons
Rotkraut und Rosenkohl mit Speck & Zwiebeln
Preiselbeeren & Apfelmus, Kartoffelbällchen & Kartoffeln

∞

Vanilleeiscreme mit gebrannter Mandel und Mandarine in Orangenlikör

41,00 € p/P

Winterliche Blattsalate in Vinaigrette mit Croutons & Walnusskerne

∞

Wildschweinkeule mit Maronensauce

frischen Champignons

dazu Rosenkohl & Apfelrotkohl,

Preiselbeeren

Kartoffelklöße und Kartoffelkrusteln

∞

Weißer Mousse mit Mohn und Zimtkirschen

42,00 € p/P

Maronenrahmsuppe mit Croutons

∞

Gänsebraten aus dem Ofen

mit Johannisbeerkraut und Rosenkohl mit Speck & Zwiebeln

Soße, Kartoffelklößen und Petersilienkartoffeln

∞

Schokoladen-Zimt-Mousse mit Glühweinsauce

44,00 € p/P

**Menüs können nach eigenen Wünschen zwischen den
Suppe, Vorspeisen, Hauptgängen, Dessert geändert werden.**

(Dadurch kann es zu einer Preisänderung kommen!!!!)

*Änderungen vorbehalten - Stand 07/2025

Durch erscheinen einer neuen Menüliste, verlieren die alten Listen ihre Gültigkeit.