

# **Weihnachtliches Menü**

## **(ab 8 Personen)**

Geräucherte Entenbrust / Feldsalat / Portweifeige  
schwarze Walnuss / Croûtons

~ ~ ~

Kürbis – Ingwer Suppe / Kernöl / Shiso-Kresse

~ ~ ~

Hirschragout / Haselnussknöpfe / Flower Sprouts  
Preiselbeeren / Cognac

oder

Kabeljau / Weißweinschaum / Steckrüben-Kartoffelstampf  
Körniger Senf / Wirsing

oder

Steinpilzrisotto / glasierter Lauch / Balsamico

~ ~ ~

Marillenknödel / Vanilleschaum / Gewürzorange

4 Gang Menü 48 Euro

3 Gang Menü mit Suppe 40 Euro

3 Gang Menü mit Vorspeise 42 Euro

Gern bieten wir auch vegane und vegetarische Alternativen  
sowie passende Getränkepauschalen an.

## **Weihnachtliches Menü 2** **(ab 8 Personen)**

Rosa gegartes Roastbeef / Cranberries  
geröstete Schwarzwurzeln

~ ~ ~

Pastinakencremesuppe / Panchetta

~ ~ ~

Geschmorte Entenkeule / Gewürzjus / Kartoffelknödel / Rotkohl

oder

Kürbisgnocchi / Ziegenkäse / Babyspinat / Weintrauben  
kandierte Walnuss

~ ~ ~

Bratapfelterrinen / Zabaione / Mandelkrokant

4 Gang Menü 48 Euro

3 Gang Menü mit Suppe 40 Euro

3 Gang Menü mit Vorspeise 42 Euro

Gern bieten wir auch vegane und vegetarische Alternativen  
sowie passende Getränkepauschalen an.

## **vegetarisches oder veganes Menü**

karamellisierte Ziegenkäse / Feldsalat / Portweinfleige  
schwarze Walnuß / Croûtons  
(vegan = ohne Ziegenkäse)

~ ~ ~

Kürbis – Ingwer Suppe / Kernöl / Shiso-Kresse

~ ~ ~

Steinpilzrisotto / glasierter Lauch / Balsamico  
(vegan = ohne Parmesan)

~ ~ ~

Marillenknödel / Vanilleschaum / Gewürzorange  
(vegan = Surprise)

4 Gang Menü 48 Euro

3 Gang Menü mit Suppe 40 Euro

3 Gang Menü mit Vorspeise 42 Euro

Gern bieten wir auch passende Getränkepauschalen an.

**Weihnachtliches Buffet**  
**(ab 25 Personen)**

Blattsalat / verschiedene Dressings und Toppings

Nüsse und Kerne / Baguette / Butter

Ziegenkäsecrostini / Feigen / schwarze Walnuss

Rosa gegartes Roastbeef / Cranberries / geröstete Schwarzwurzeln

Geschmorte Kürbis / Feta Käse / Granatapfel / Mangold

Lachsfilet, in roter Beete gebeizt / Mandelaioli

gepickelte Rüben / Lachskaviar

Pastinakencremesuppe / Nußöl / Croutons

Geschmorte Entenkeule / Gewürzjus

karamellierte Apfelspalten / Preiselbeeren

Kabeljau / Rotweinbutter

Rotkohl / Getrüffelter Wirsing

Kartoffelklöße / Bröselbutter

Kartoffelkroketten

Steckrüben – Kartoffelstampf / körniger Pommerysenf

Kürbisgoulasch / Kernöl / Frühlauch

Lebkuchenmousse / Ingwerkirschen / Bisquit

Marillenknödel / Vanilleschaum / Gewürzorange

Bratpfelterrinen / Zabaione / Mandelkrokant

52 Euro

Gern bieten wir passende Getränkepauschalen an.