

WEIHNACHTSESSEN 1

WEIHNACHTS-ENTE oder GANS „Wie aus dem Bilderbuch ...“

Süppchen von der Süßkartoffel mit Ratatouille (veget.)



Hausgebackene Brotvariation mit Kräuter-Dip



Heimische Bauernente mit Äpfeln & Pflaumen gefüllt,
kross aus dem Ofen an Apfel-Pflaumensauce

Vom frischen Rotkohl handgeschnitten / klassischer Apfel-Preiselbeer-Rotkohl

Hausgemachte Kartoffelklöße



Schokocreme mit Espresso-Amarettinis
Vanillecreme mit weihnachtlichen Zimtpflaumen

ab 10 Personen p. P. 29,90 € (GANS + 3,00 € p. P.)

Mögen nicht alle Gäste Ente oder Gans, bieten wir Ihnen gerne ein Alternativgericht an.

FLEISCH / FISCH / VEGETARISCH / VEGAN – HAUPTSACHE LECKER!

Alle Preise sind inkl. 19 % MwSt. / Service und weihnachtlich gedecktem Tisch

WEIHNACHTSESSEN 2

Weihnachten für Fleisch-Liebhaber

Steinpilzsüppchen mit Wald- und Winterpilzen



Brotvariation mit Kräuter-Dip



Schweine-Filet im Bacon mit Kräuterjus

Zarte Hüftsteaks vom Black Angus mit Grüner Pfeffer-Sauce

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet / Sauce mit geschmorten Pilzen

Fleischspieß mit BBQ Sauce

Frische Grillgemüse / Kräuter / Olivenöl (vegan)

Rosmarinkartoffelchen / Kräuter / Olivenöl (vegan)

dazu Sour Cream (vegetarisch)



Variation von der Schwarzwälder Kirschtorte im Glas

Vanilletraum mit Himbeercreme und Merengue

ab 10 Pers. p. P. 34,90 €

FLEISCH / FISCH / VEGETARISCH / VEGAN – HAUPTSACHE LECKER!

Alle Preise sind inkl. 19 % MwSt. / Service und weihnachtlich gedecktem Tisch

WEIHNACHTSESSEN 3

Mediterranes Weihnachtsessen

Hausgebackene Brotvariationen mit nussigem Olivenöl & Meersalz / Kräuterdip



Antipasti:

Marinierter gegrillter grüner Spargel
Cremechampignons in Rosmarin-Olivenöl
Kleine Mozzarella mit Kirschtomaten, Pesto & Basilikum
Rote Paprika (geschält) mit Kräutern mariniert
Karamellisierte Ingwer-Möhren leicht scharf
Eingelegte Zucchini mit Thymian
Datteln im Speckmantel
Fleischbällchen in italienischer Tomatensauce



Filet von der Poularde, Masalasaucе mit grünem Pfeffer
Köstlicher toskanischer Rouladenbraten vom friesischen
Hausschwein an italienischer Thymian-Sauce
Gegrillte Gemüse al dente / Kräuter / Olivenöl (vegan)
Rosmarinkartöffelchen (vegetarisch / vegan)
Wildreis mit Gemüse-Julienne und Kürbiskernen (vegan)



Lebkuchen-Tiramisu
Mascaponecreme mit karamellisierten Orangenfilets

ab 10 Pers. p. P. 32,90 €

FLEISCH / FISCH / VEGETARISCH / VEGAN – HAUPTSACHE LECKER!

Alle Preise sind inkl. 19 % MwSt. / Service und weihnachtlich gedecktem Tisch

EXKLUSIVES WEIHNACHTSESSEN

ab 20 Personen, auf Anfrage

Zum Beispiel:

Steinpilzsuppchen mit geschmorten Kräutersaiblingsen
Hausgebackene Brotvariation / Dip / Olivenöl / Meersalz



Lachstatar mit Avocado an feinblättrigem Wintersalat



Barberie Entenbrust rosa, an Orangenjus
Vom frischen Rotkohl handgeschnitten / klassischer Apfel-Preiselbeer-Rotkohl
Parisiene Kartoffeln

Kalbsrückensteak mit klassischer Kalbsjus
Glasierte Buttermöhrrchen, feine Erbsen & grüner Spargel
Kartoffelrösti von handgeschälten Kartoffeln



Hausgemachte dunkle Mousse au Chocolat
von der Valrhona Schokolade
Beerenragout & hausgemachte Vanillesauce

FLEISCH / FISCH / VEGETARISCH / VEGAN – HAUPTSACHE LECKER!

Alle Preise sind inkl. 19 % MwSt. / Service und weihnachtlich gedecktem Tisch