



Weihnachtsmenü 1

Vorspeisen:

- *Laugenkonfekt mit Ricotta-Dip*
- *Hausgebackenes Zwiebelbaguette mit Kräuterschmalz*
- *Junger Feldsalat mit Kartoffeldressing und Croutons*
- *Kürbis-Ingwer-Cremesuppe mit Rosmarin*
- *Hausgebeizter Lachs auf Dill-Sauerrahm-Gurkensalat*
- *Rotkohlsalat mit dünn aufgeschnittener Putenbrust an Apfelvinaigrette*
- *Kohlrabi-Birnen-Salat mit Walnüssen*

Hauptgerichte:

- *Entenkeulen in Gewürz-Orangensauce mit getrüffelten Schupfnudeln*
- *Wildragout in Wacholderrahmsauce und grünem Pfeffer und Knöpfe*
- *Spinatknödel mit Waldpilz-Gulasch in Kräutercreme*
- *Hähnchenschnitzel mit Zitrone und Preiselbeeren*



Weihnachtsmenü 1

Beilagen:

- *Brokkoli
- *Rosenkohl
- *Frische Buttermöhren
- *Kartoffelgratin

Dessert in Gläsern:

- *Spekulatius-Mousse
- *Zimt Panna Cotta mit Rumpflaumen

Preis pro Person 25,00€ zzgl. 19% MwSt.

Teller, Besteck und Servierten 2,50€ pro Person plus 19% MwSt.

Anfahrt je nach Entfernung