

## **Weihnachtsmenüvorschläge**

### **Menu 1**

Feldsalat mit gebratenen Austernpilzen und Croutons

\*\*\*

Wildrahmsüppchen

\*\*\*

Rinderschmorbraten in Spätburgunder eingelegt,  
Kartoffelpüree und Gemüse

\*\*\*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

€ 35,--

### **Menu 2**

Tomatensüppchen mit Basilikum

\*\*\*

Schweinefilet im Blätterteigmantel mit Madeirasauce,  
Karoffelgratin und Gemüse

\*\*\*

Spätburgunderzwetschgen mit Walnusseis

€ 36,--

### **Menu 3**

Kürbiscremesüppchen mit seinem Öl und seinen Kernen

\*\*\*

Rehragout mit frischen Pilzen,  
Rotkraut, Rosenkohl und Haselnuss Spätzle

\*\*\*

Gebrannte Creme mit pochierter Birne und Browni

€ 29,--

### **Menu 4**

Entenkraftbrühe mit Korianderflädle

\*\*\*

Feldsalat mit gehacktem Ei

\*\*\*

Ganze Ente knusprig gebraten mit glasierten Äpfeln,  
Serviettenknödel, Rotkraut und glasierten Maronen

\*\*\*

Tiramisu mit Früchten

€ 39,--

## **Menu 5**

Schwarzwälder Grauppensüppchen

\*\*\*

Schinkenhäxle auf Sauerkraut,  
Kartoffelpüree und Apfelkompott

\*\*\*

Zwetschgenstrudel mit Vanillesauce und Walnusseis

€ 27.-

## **Menu 6**

Lachs im Blätterteigmantel auf Estragonbuttersauce

\*\*\*

Glasierte Kalbskrone mit Morchelsauce,  
Gemüsenüdeli und Wintergemüse

\*\*\*

Halbgefrorenes vom Tannengeist mit Schokomousse und Browni € 49.-

Buffets ab 30 Personen:

Jeweils mit Vorspeisenbuffet, Suppe, Hauptgänge zur Wahl und Dessert

Fischbuffet

€ 55.-

Mediterranes Buffet

€ 45.-

Schwarzwaldbuffet mit Schlachtplatte

€ 35.-