



Spezielle Angebote für Herbst und Winter 2017/ 2018 (gültig bis Ende April 2018)

Geflügel ab 8 Personen

1. Ofenfrische 1/2 Ente mit Orangensauce, Apfelrotkohl, Semmelknödel, Apfelmus p. P. 12,50€
2. Gebratene Entenkeule (ca. 350g) mit Bratäpfeln, Kirschoße, Rosenkohl, Butterschwenkkartoffeln p. P. 10,00€
3. Entenbrust mit Mirabellen, Brokkoli mit Mandelbutter, Kartoffelgratin oder Rosmarinkartoffeln p. P. 13,50€
4. Barbariente mit Orangensauce, Herzoginnenkartoffeln, Apfelrotkohl (ca. 4 Pers.) p. P. 13,50€
5. Martinsgans gefüllt mit Äpfeln und Rosinen, Salzkartoffeln oder Klöße, Apfelrotkohl (für ca. 4-5 Pers.) p. P. 14,50€
6. Gänsekeule mit Kirschsauce, Kartoffelklößen, Rosenkohl mit Mandelbutter p. P. 13,50€
7. 1 Gans im Ganzen für ca. 5 Personen p. P. 11,00€

*Putenbrust- oder Hähnchen Menüs bitte auf Anfrage!
Gerichte können individuell zusammengestellt werden.*

Suppen für Herbst und Winter ab 8 Personen:

1. Pfifferlingsrahmsuppe p. P. 3,00€
2. Hühnersuppe mit Einlage p. P. 2,00€
3. Süsskartoffel- Chilisuppe p. P. 2,00€
4. Kürbiscremesuppe mit Orangenstreifen p. P. 2,50€
5. Tomatencremesuppe mit Basilikumklößchen p. P. 2,50€

Vorspeisen für Herbst und Winter ab 8 Personen:

1. Feldsalat mit Ziegenkäse und Orangenfilet p. P. 2,50€
2. Ziegenfrischkäse mit Rotweinbirne p. P. 2,50€
3. Geflügelcocktail mit Traube (einzeln im Glas) und Baguette p. P. 2,50€
4. Römersalat mit Trauben und Parmesan dazu ein fruchtiges Dressing p. P. 2,00€
5. Rote Bete Carpaccio mit Granatapfelkernen p. P. 2,50€
6. Orangencarpaccio p. P. 2,50€
7. Mischsalat mit gebratenen Garneelen und Orangen Balsamicodressing p. P. 3,50€

Neue Gerichte für Herbst und Winter 2017/ 2018 ab 8 Personen

1. Schweinefiletmedaillons unter der Pilzkruste, Kürbis- Kartoffelgratin dazu herbstliche Gemüsevariation p. P. 11,00€
2. Schweinefilet mit Traubensoße, Süßkartoffelgratin mit Schwarzwurzelgemüse p. P. 11,00€
3. Kalbsschnitzel (2St. a 0,75g), Kastanienkartoffelpüree, herbstliches Ofengemüse p. P. 12,00€
4. Hähnchenbrüste „Saltimbocca“, Zucchiniboot mit Tomatenconfit, Bandnudeln p. P. 9,50€
5. Backofennackensteak „Feige- Senf“, Bratkartoffeln, karamellisierte Cherrytomaten p. P. 9,50€
6. Honigbackschinken mit Rahmsoße, Bratkartoffeln, Sauerkraut p. P. 9,50€
7. Hirschkeule mit Pfifferlingen dazu Wildrahmsoße, Krokettten, Apfelrotkohl, Birne&Preiselb. p. P. 14,50€



8. 2St. Knusperschnitzel v.d. Pute mit Früchtecurrysoße, Kartoffelgratin, Brokkoli Mandelbutt. p. P. 10,00€
9. Geschnetzeltes Schweinefleisch „Feige-Senf“, Butterspätzle, gemischte Salatplatte p. P. 9,50€
10. Lachsfilet unter der Kräuterkruste auf Mangold, Basilikumbandnudeln p. P. 10,00€
11. Rotbarschfilet „Natur“ mit Dijon Senfsoße, Butterschwenkkartoffeln, Pariser Karotten à l'orange p. P. 10,00€

Dessertneuheiten 2017:

1. Joghurt Mangomousse p. P. 2,00€
2. Vanillecreme auf Brombeerpüree p. P. 2,00€
3. Vanillecreme mit Zimtpflaumendessert p. P. 2,00€
4. Mousse au chocolat mit Lebkuchenstücken p. P. 2,00€
5. Crème brûlée mit Sauerkirschdessert p. P. 2,00€
6. Punschcreme (mit Alkohol) p. P. 2,00€
7. Cantuccinicreme mit Trauben p. P. 2,00€

Unser „Buffet für die Adventszeit“ 2017 (ab 15 Personen)

Vorspeise: Rote Bete Carpaccio mit Granatapfelkernen, Nussiger Feldsalat mit Feige und Schinken, Baguette

Warme Speisen: Entenkeule mit Kirschsoße, Kürbis-Kartoffelgratin, Rosenkohl Mandelbutter
Honigbackschinken mit Rahmsoße, Winterliches Ofengemüse, Bratkartoffeln

Kaltes Buffet: Käse als Fingerfood, Nussbrot mit Buttervariation, Cracker mit Forellencreme,
Baguettescheiben mit Frischkäse und Weintrauben

Dessert: Mousse au chocolate mit Lebkuchenstücken, Joghurt Mangomousse p. P. 17,00€

Festliches Weihnachtsbuffet (ab 20 Personen)

Vorspeise: Marinierte Garneelen auf Feldsalat mit Mango Chiliblanching, Orangencarpaccio, Vitello Tonnato auf Thunfischcreme, Baguette

Warme Speisen: Hirschkeule mit Pfifferlingen, Wildpreiselbeersoße, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

Lachsfilet unter der Kräuterkruste auf Mangold, Basilikumbandnudeln, winterliche Salatauswahl

Schweinefiletmedaillons mit gebr. Waldpilzen, Brokkoli-Blumenkohlgratin, Butterschwenkkartoffeln

Dessert: Crème brûlée mit Sauerkirschdessert, Vanillecreme auf Brombeerpüree p. P. 18,00€

Buffet Winterzeit (ab 20 Personen)

Vorspeisen: Kürbiscremesuppe mit Orangenstreifen od. Hühnersuppe mit Einlage, Baguette

Warme Speisen: Wildschweinmedaillons in der Pilzkruste, Schwarzwurzelgemüse, Rösties

Entenbrust mit Mirabellensoße, Butterschwenkkartoffeln, Apfelrotkohl

Geschnetzeltes Schweinefleisch „Feige-Senf“, Blattsalate mit Himbeerdressing, Butterspätzle

Dessert: Cantuccinicreme mit Trauben, Vanillecreme mit Zimtpflaumendessert p. P. 18,00€

☺ Wir freuen uns auf Ihre Bestellung ☺ !

Wir wünschen unseren Kunden eine besinnliche Weihnachtszeit und schöne Feiertage!

Bitte beachten Sie unsere geänderten Öffnungszeiten für den Partyservice während der Feiertage:

Heiligabend geschlossen

1. *Weihnachtstag Partyservice von 10:00h- 13:00h (nur Abholung!)*

2. *Weihnachtstag geschlossen*

Ab dem 27.12.17 sind wir wieder für Sie da!