

Spezielle Angebote für Herbst und Winter 2018/ 2019 (gültig bis Ende April 2019)

Geflügel ab 10 Personen

1. Ofenfrische 1/2 Ente mit Orangensauce, Apfelrotkohl, Semmelknödel, Apfelmus p. P. 13,50€
2. Gebratene Entenkeule (ca. 350g) mit Bratäpfeln, Kirschlorbeer, Rosenkohl, Butterschwenkkartoffeln p. P. 11,00€
3. Entenbrust mit Mirabellen, Brokkoli mit Mandelbutter, Kartoffelgratin oder Rosmarinkartoffeln p. P. 14,50€
4. Barbariente mit Orangensauce, Herzoginnenkartoffeln, Apfelrotkohl (ca. 4 Pers.) p. P. 14,50€
5. Martinsgans gefüllt mit Äpfeln und Rosinen, Salzkartoffeln oder Klöße, Apfelrotkohl (für ca. 4-5 Pers.) p. P. 15,50€
6. Gänsekeule mit Kirschsauce, Kartoffelklößen, Rosenkohl mit Mandelbutter p. P. 14,50€
7. **1 Gans im Ganzen für ca. 5 Personen** p. P. **12,00€**

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

Suppen für Herbst und Winter ab 10 Personen:

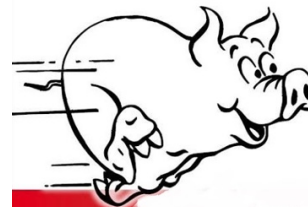
1. Möhren- Orangensuppe mit Ingwer p. P. 2,50€
2. Steinpilzsuppe p. P. 3,00€
3. Blumenkohlsuppe mit Kokosnuss p. P. 2,50€
4. Selleriecremesuppe mit Lachswürfel p. P. 3,00€
5. Hühnerbouillon mit pochierten Hähnchenbruststreifen und Suppenkräutern p. P. 3,00€
6. Kürbiscremesuppe mit Lauchzwiebeln p. P. 2,50€

Saisonale Vorspeisen ab 8 Personen:

1. Feldsalat mit marinierten Garnelen und Balsamico Dressing p. P. 4,50€
2. Rote Beete Carpaccio mit Parmesan p. P. 2,50€
3. Rote Beete Carpaccio mit Granatapfelkernen p. P. 2,50€
4. Orangencarpaccio p. P. 2,50€
5. Champignon Carpaccio mit Kürbis p. P. 2,50€

Neue Gerichte in der kalten Jahreszeit ab 8 Personen:

1. Rindergeschnetzeltes mit Waldpilzen in Rotweinsauce, Kartoffelklöße, winterliche Blattsalatvariation mit Orangendressing p. P. 11,00€
2. Rehkeule mit geschmorten Steinpilzen, Kirschlorbeer, Kartoffelklöße, Rosenkohl à la Crème, Birne mit Preiselbeeren p. P. 12,00€
3. Lachsforelle auf Fenchelgemüse mit Bandnudeln p. P. 12,00€
4. Pochiertes Rinderfilet mit Waldpilzen und Rahmsauce, Kartoffel- Kürbisgratin, Blumenkohl- Brokkoligemüse p. P. 15,00€
5. Lammlachs unter der Kräuterkruste, Bratensoße, Rosmarinkartoffeln, Bohnenröllchen und Grilltomate p. P. 15,00€
6. Honigbackschinken mit Rahmsauce, Bratkartoffeln, Sauerkraut p. P. 10,50€
7. Hirschkeule mit Pfifferlingen dazu Wildrahmsauce, Kroketten, Apfelrotkohl, Birne & Preiselbeeren p. P. 15,50€
8. Zwei Schweinenackensteaks mit Rahmchampions, Bratkartoffeln, Schwarzwurzelgemüse p. P. 11,00€
9. Hähnchenbrustfilet in Waldpilzsauce, Butterreis, winterliche Gemüseauswahl p. P. 11,00€
10. 1 Knusperschnitzel von der Pute, 1 paniertes Schweineschnitzel, Bratkartoffeln, gemischte Gemüseplatte p. P. 11,00€



11. Schweinefiletmedaillons in Apfel- Cranberrysoße, Rösties, Brokkoli überbacken p. P. 12,00€
12. Lachsfilet an Tomaten Buttersoße, Kräuterpüree, winterl. Blattsalate mit French Dress. P. P. 11,00€
13. Kasseler Steak mit Zwiebel Senfsoße, Rösties und Rahmwirsing p. P. 11,00€
14. Herbstpfanne: mariniertes Putengeschnetzeltes mit Hokkaidokürbis, Bandnudeln p. P. 10,00€

Dessertneuheiten:

1. Sauerkirsch- Joghurt Dessert p. P. 2,20€
2. Lebkuchen Crème brûlée mit Dessertkirschen p. P. 2,20€
3. Orangencrème brûlée p. P. 2,20€
4. Kirschquarkspeise p. P. 2,00€
5. Mousse au chocolate mit marinierten Orangenfilet p. P. 2,20€
6. Vanillecreme mit Pflaumenkompott p. P. 2,20€

Buffet „Adventsfeeling“ (ab 15 Personen)

Vorspeise: Orangencarpaccio, Vorspeisenteller „Meer“

Warme Speisen: Hirschkeule mit Pfifferlingen, Rahmsoße, Kartoffelklöße, Rahmwirsing/
Schweinefiletmedaillons in Apfel- Cranberrysoße, Bandnudeln, Brokkoli- Blumenkohlgratin

Kaltes Buffet: Käse als Fingerfood, Lachswürfel im Zucchini mantel, Krabbenschiffchen, Forelle auf grüner Gurke

Dessert: Vanillecreme mit Pflaumenkompott, Obstsalat mit Vanillesoße, Baguette und

Roggenstange, Buttersvariation

p. P. 18,50€

Buffet „Weihnachtszauber“ (ab 20 Personen)

Vorspeise: Feldsalat mit marinierten Garnelen dazu Orangendressing, Rote Beete Carpaccio mit Parmesansplittern, Baguette

Warme Speisen: Entenbrust mit Kirschsoße, Kartoffelgratin, Rosenkohl mit Mandelbutter/
Rinderschmorsteaks in Schalottensoße, Bandnudeln, winterliche Blattsalate mit Dressing

Dessert: Crème brûlée mit Lebkuchenstücken, Kirschquarkspeise

p. P. 18,50€

Buffet „Winterzeit“ (ab 20 Personen)

Vorspeisen: Steinpilz-Kartoffel-Suppe

Warme Speisen: Wildragout mit Pfifferlingen, Butterspätzle, Schwarzwurzelgemüse/
Entenbrust mit Orangensoße, Kartoffelklöße, Apfelrotkohl/ Honigbackschinken mit Rahmsoße,

Ananassauerkraut, Butterschwenkkartoffeln

Dessert: Sauerkirsch- Joghurtdessert, Mousse au Chocolate mit marinierten Orangenfilets

p. P. 18,50€

☺ **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 Ladenverkauf bis 12h/ Partyservice Abholung bis 13h

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

2. Weihnachtstag geschlossen

Ab dem 27.12.17 sind wir wieder wie gewohnt für Sie da!