

Weihnachtsmenü 2022

Vorspeisenbuffet:

geräucherte Lachsforelle
Roastbeef aus dem Smoker, Remoulade
Geräucherte Entenbrust, Zwiebel-Preiselbeerconfit
Verschiedene Fleischpasteten & Fischterrinen
Antipasti & Salatauswahl
Rucolasalat, Trauben, Parmesan, Nüsse



Hauptgänge zur Wahl:

Heidschnuckenrücken, Preiselbeerkruste, Wacholderjus,
Steckrüben-Creme Bruleê, Kartoffel-Kürbisbiskuit Einzelpreis € 32,50

Halbe Ente, Orangensauce, Apfelrotkohl, Kartoffelkrapfen
Einzelpreis € 27,50

Wildbraten aus heimischem Forst, Wacholderjus, Senfkohl, Kartoffelklöße
Einzelpreis € 26,90

Saiblingsfilet auf der Haut gebraten, Zitronen-Weißweinsauce,
geschwenkter Blattspinat, cremige Polenta Einzelpreis € 25,50

Vegane Buchweizentagliatelle, Kräuterschaum,
Karotten-Vanillepüree, wilder Brokkoli Einzelpreis € 22,50

Dessertbuffet:

Spekulatiusparfait
Heidjertiramisu
Schokoladen-Orangenmousse & Zitronen-Basilikumousse
Bratäpfel & Rote Grütze, dazu Vanillesauce
Obstauswahl & Käsevariation

3 Gang Menü pro Person € 49,90
2 Gang (ohne Vorspeise *oder* ohne Dessert) pro Person € 39,50