

Winterbuffet 1

Suppe

Waldpilzrahmsuppe mit Zitronenschmand

Vorspeisen

Winterliche Blattsalate mit Granatapfelkernen,
Walnüssen, Birnenscheiben & Limonen-Vinaigrette

Lachstatar auf Kartoffelrösti

Datteln im Speckmantel

Geräucherte Entenbrust auf Rotkohlsalat mit Walnüssen

Rote Beete Carpaccio mit Olivenölvinaigrette,
gerösteten Sonnenblumenkernen & Mozzarella

Hauptspeisen

Gänsebrust oder Gänsekeule an Orangensauce
mit Apfelrotkohl & Semmelknödel

Hirschgulasch mit Butterspätzle

Lachs in Pergamentpapier mit Wildreis & gebuttertem Spinat

Vegetarische Wirsingrouladen mit Grünkern-Walnuss-Füllung

Dessert

Bratapfelkompott mit Marzipanmousse

Panna Cotta von Pflaumen & Zimt
mit karamellisierten Haselnüssen

Pro Person: 49,00 €

Winterbuffet 2

Suppe

Waldpilzrahmsuppe mit Zitronenschmand

Vorspeisen

Winterliche Blattsalate mit Granatapfelkernen,
Walnüssen, Birnenscheiben & Limonen-Vinaigrette

Lachstatar auf Kartoffelrösti

Datteln im Speckmantel

Geräucherte Entenbrust auf Rotkohlsalat mit Walnüssen

Rote Beete Carpaccio mit Olivenölvinaigrette,
gerösteten Sonnenblumenkernen & Mozzarella

Hauptspeisen

Grünkohl mit geräucherter Bregenwurst, Kasseler & Butterkartoffeln

Hirschgulasch mit Butterspätzle

Lachs in Pergamentpapier mit Wildreis & gebuttertem Spinat

Vegetarische Wirsingrouladen mit Grünkern-Walnuss-Füllung

Dessert

Bratapfelkompott mit Marzipanmousse

Panna Cotta von Pflaumen & Zimt
mit karamellisierten Haselnüssen

Pro Person: 44,00 €