

WeihnachtsLunch

11-15 Uhr

Vorboten

Knackige Salate mit 2erlei Dressings
Gefüllte Champignons mit Cashew-Basilikumcreme (vegan)
Gedämpftes Hähnchenbrustfilet Vitello-Art mit Thunfischcreme und Kapern
Couscous-Salat mit Backpflaumen und Curry (vegan)
Flammkuchen verschieden belegt
Räucherfischvariation
Karamellisierter Ziegenkäse auf mariniertem Kürbis mit Kräutern & Nüssen
Auswahl von frisch gebackenem Brot & Brötchen
Humus | Avocado-creme | Tomatendip | Feta-Paprikacreme | Butter

Hauptgerichte

Gans & Ente | Rotkohl | Grünkohl | Kartoffelklöße
Edelhirschgulasch | Preiselbeeren | Rosenkohl & Haselnuss
knusprige Kartoffelbällchen
Rotweinbraten vom Rind | buntes Gemüse | Thymiankartoffeln
Hähnchenleber in Pflaumen-Madeirasauce | Kartoffel-Schmorzwiebel-Stampf
Zanderfilet | geröstetes Winter-Wurzelgemüse
Süßkartoffel-Schwarzwurzel-Gratin
Vegane Grünkohl-Hanf-Bällchen | Kürbis | Pilze | Kokoscreme (vegan)
Pasta mit Walnuss-Gorgonzola-Orangensauce

Dessert

Mini Topfenknödel mit Marillen Füllung | Vanillesauce
Mascarponecreme | Glühweinkirschen
Eisbar mit verschiedenen Sorten | Toppings
Auswahl von hausgebackenem Kuchen
Frisches Obst

Getränkeauswahl

Rotwein | Weißwein | Roséwein
Sekt | Bier | Softdrinks
Filterkaffee | Tee

€ 59,00 p.P.

(inklusive Getränke)

€ 24,00 Kinder 7-13 Jahre

€ 1,00 € pro Lebensjahr | Kinder 0-6 Jahre

Änderungen vorbehalten!

