



### **WEIHNACHTSGRILLEN – GRILLEN GEHT IMMER**

Rost-und Schinkenbratwurst  
Selbstmarinierte Schweinenackensteaks  
Bauchfleisch  
Tafelspitz vom Rind  
Selbstmarinierte Putensteaks

Ketchup, Senf und Texas BBQ Sauce

In der Folie gegarte Rosmarin-Drillinge  
Krautsalat mit Essig/Öl und Kümmel  
Schichtsalat

Auswahl von Blattsalaten mit Rohkost dazu unser Hausdressing und ofenfrisches Ciabatta

Griesflammerie mit Zimtkirschen  
Haselnuss-Mascarpone-Tiramisu

**Preis pro Person: € 25,00**

---

### **WEIHNACHTSFONDUE – DIE GESELLIGE RUNDE**

Fondue bourguignonne mit Rind, Schwein, Lamm und Pute

Hausgemachte Kräuterbutter, Curry Dip, Aioli, Sauce Oxford und Mango Chutney

Auswahl von Blattsalaten mit Rohkost dazu unser Hausdressing und ofenfrisches Ciabatta

Chicorée-Birnen-Salat  
Gurken-Schmand-Salat mit frischen Kräutern

Marzipan Mousse mit gerahmten Kirschen  
Bratapfel mit Vanille-Sauce

**Preis pro Person: € 39,00**

---

### **GRÜNKOHLBUFFET – HEFTIG DEFTIG**

Kasslernacken vom Landschlachter  
Bregenwurst und Kohlwurst  
Salzkartoffeln und Röstkartoffeln  
Grünkohl aus der Region  
Senf

Milchreisauflauf auf Cranberry-Kompott

**Preis pro Person: € 18,00**

## WEIHNACHTSMENÜ I ENTE

Am Tisch serviert:

Maronensüppchen mit knusprigem Parma Schinken

Hauptgang und Dessert vom Buffet:

Gebratenene Entenbrust auf Orangen-Ingwer-Jus  
Apfelrotkohl und Rahmwirsing  
Kroketten, Salzkartoffeln

Crème brûlée  
Lebkuchen Mousse

**Preis pro Person: € 16,50**

---

## WEIHNACHTSMENÜ II GANS

Am Tisch serviert :

Vorspeisenvariation:

Tatar vom Lachs auf Kartoffelplätzchen mit Avocado Creme  
Blattsalate mit Nüssen, Kürbis und Ziegenkäse  
Crostini Vitello Tonnato

Hauptgang:

Im ganzen „Gans“ frisch aus dem Ofen  
Rosenkohl und Apfelrotkohl  
Kartoffelklöße, Salzkartoffeln

Dessertvariation:

Marzipan Mousse mit gerahmten Kirschen  
Bratapfel mit Vanille-Sauce

**Preis pro Person: € 35,50**

---

## 4-GANG-FESTTAGSMENÜ

Am Tisch serviert :

Geräucherte Gänsebrust auf Feldsalat mit Walnüssen, Cranberrys und Feigen,  
dazu Portweinvinaigrette

Lachsforelle mit Haselnusswirsing und Speckcroutons

Ente aus dem Ofen mit eigener Soße,  
dazu Pflaumenrotkohl und Serviettenknödel

Fruchtige Schokotarte mit einem Orangen-Zimt-Parfait

**Preis pro Person: € 32,50**