



Weihnachtsangebot

Weihnachtsmenü (ab 10 Personen)

Stellen Sie sich ihr Weihnachtsmenü selbst zusammen!

Suppe

Rote Beete Suppe ^a mit Zitronenschmand ^g
4,50 €

Vorspeise

Geräucherte Entenbrust an winterlichen Salaten
mit Himbeerdressing und Walnüssen ^o
8,60 €

Hauptgänge

Gänsebraten mit Apfelrotkohl ³ und Kartoffelkloß ^{a,i}
17,50 €

Wildschweinbraten ^{a,i} mit Mandelrosenkohl ^{g,o}
und Mohn-Schupfnudeln ^{a,g}
17,50 €

Desserts

Bratapfel mit Marzipan-Rosinen-Füllung ^{o,l}
6,00 €

Lebkuchenparfait ^{c,g,o} mit Vanillekirschen ^{c,g}
6,50 €

Allergene / Zusatzstoffe:

a = Glutenhaltiges Getreide, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fische, e = Erdnüsse, f = Sojabohnen, g = Milch, h = Schalenfrüchte,
i = Sellerie, j = Senf, k = Sesamsamen, l = Schwefeldioxid, Sulphite, m = Lupinen, n = Weichtiere, o = Pinienkerne (Nüsse),
3 = Antioxidationsmittel

**MERRY
CHRISTMAS**



Weihnachtsangebot

Weihnachtsbuffet (ab 35 Personen)

Vorspeisen

Pastinaken Cremesuppe ⁱ mit Kürbiskernöl ^o
Rauchfischplatte ^f (Lachs, Makrele, Schillerlocke)
Brot- & Brötchen-Auswahl ^a mit Kräuterbutter ^g und
Frischkäse ^g

Hauptgänge

¼ gegrillte Enten frisch aus dem Ofen mit Apfelrotkohl ³
und Kartoffelkloß ^{a,l}
Wildschweinebraten ^{a,i} mit Mandelrosenkohl ^{g,o}
und Schupfnudeln ^{a,g}
Lammhaxe mit Rosmarinkartoffeln ^{g,l}
und grünen Bohnen

Desserts

Käseplatte ^g mit rustikalem Baguette ^a
Rote Grütze mit Vanillesoße ^{c,g}
Bratapfel mit Marzipan-Rosinen-Füllung ^{o,l}
und Vanillesoße ^{c,g}

Preis pro Person: 39,00 €

Allergene / Zusatzstoffe:

a = Glutenhaltiges Getreide, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fische, e = Erdnüsse, f = Sojabohnen, g = Milch, h = Schalenfrüchte,
i = Sellerie, j = Senf, k = Sesamsamen, l = Schwefeldioxid, Sulphite, m = Lupinen, n = Weichtiere, o = Pinienkerne (Nüsse),
3 = Antioxidationsmittel

**MERRY
CHRISTMAS**