

Winter-Specials

1. Entenkeulen mit Beilagen (s.u.) € 14,50
Entenbrustfilets mit Beilagen (s.u.) € 16,50

mit den Beilagen: Salzkartoffeln, Kartoffelklöße, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Orangenzimtsoße
2. Hirschkalbskeule mit Beilagen (s.u.) € 16,50
Wildschweinbraten mit Beilagen (s.u.) € 14,50

mit den Beilagen: Salzkartoffeln, Kartoffelklöße, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Rotweinsoße
3. Kasselerbraten mit Steckrübenmus – mit Tymian verfeinert -, Salzkartoffeln und Soße € 9,90
4. gepökeltes Tafelspitz mit Boullionkartoffeln, Princessbohnen, Rosenkohl und Meerrettichsauce €14,50

Buffet „Weihnachtsleckereien“ ab 12 Personen

Vorspeisen:

gebratene Truthahnbrust mit Kürbiskompott
Jungschweinrücken mit Backpflaumen
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Gravedlachs mit Dill-Senf-Sauce
Matjesauswahl mit Apfelsahnesauce
Wildpastete
reichhaltige Salatauswahl
Brotkorb mit Butterrosen

Warm:

Wildschweinbraten aus dem Ofen
Entenkeulen mit Puderzucker
Orangenzimtsoße
Rot- und Rosenkohl
Röstkartoffeln
Spätzle

Dessert:

internationale Käsespezialitäten
geschmorter Apfel mit Vanillesauce
Rote Grütze mit Vanillesauce
Amarettocreme

Preis: € 24,50/ pro Person