

Unser Weihnachtsbüfett im Dezember (29.Nov., 6./13. und 20.Dez)

Winterliche Blattsalate mit karamellisierten Nüssen

Feldsalat mit Granatapfel und Balsamico-Dressing

Ziegenkäsetaler mit Birnenspalten und Honig

Geräucherte Putenbrust im Salatbett mit Kürbis-Chutney

Crêpes -Röllchen mit geräuchertem Lachs und Rauke

Crêpes-Röllchen mit Frischkäse

Geräucherter Lachs mit Dill-Senf-Soße

Flammkuchen mit Birne und Brie gratiniert

Geräucherte Entenbrust auf Waldorfsalat

Kürbiscremesuppe

Gänsekeule an Orangen-Rosmarinsoße mit Serviettenknödeln

Gefülltes Schweinefilet mit Rosinen und Äpfeln

Wildgulasch mit Haselnussspätzle und Speckrosenkohl

Löscher`s Grünkohl mit Kohlwurst und Pinkel, Salzkartoffeln

Zander in Djionsenfsoße mit Schmelztomaten

Kürbis-Ricotta Tortellini in Salbeibutter mit Parmesan

Zimtmousse mit Portweinzwetschgen

Hausgemachter Lebkuchen mit Gewürzkirschen

25,- € pro Person