

Weihnachts Menue No. 1

Suppe

Griesklößchen Suppe

★ ★ ★ ★ ★

Vorspeise

Platte mit geräuchertem Fisch
Schinken mit Melone
Wild Pastete

★ ★ ★ ★ ★

Baguettes

★ ★ ★ ★ ★

Salat

Frischer Feldsalat mit Croutons

★ ★ ★ ★ ★

Warme Gerichte

Entenkeule
Rehgulasch mit Preiselbeer-Birnen
Semmelknödel mit Pilzragout

Beilagen

Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kartoffelknödel, Butternudeln

★ ★ ★ ★ ★

Dessert

Lebkuchen Mousse
Rote Grütze mit Vanillesauce

ab **35,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Weihnachts Menue No. 2

Suppe

Kürbis-Ingwer Suppe



Salat

Feldsalat mit Croutons
und gebratenen Garnelen



Hauptgerichte

Zarte Schweinelende mit Steinpilzen à la Crème

Gebratene Entenbrust an Orangensauce

Gebratener Seeteufel an Zitronensauce

Beilagen

Kartoffelgratin, Knödel, Spätzle



Dessert

Mandel-Zimt Mousse

Apfelstrudel mit Vanillesauce

ab **36,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Weihnachts Menue No. 3

Vorspeise

Gebeizter Lachs, Odenwälder Räucherforelle,
Shrimpscocktail im Glas

★ ★ ★ ★ ★

Baguettes

★ ★ ★ ★ ★

Salate

Verschiedene Blattsalate mit Joghurtdressing
und gehackten Walnüssen

★ ★ ★ ★ ★

Hauptgericht

Hirschbraten an Wachholderjus
Gebratenen Hafermastgans mit Bratapfel, Maronen und Gänsejus
Lachsfilet auf Blattspinat an Rieslingsauce

Beilagen

Spätzle, Wilder Reis, Knödel,
Broccoli an Mandelbutter, Apfel-Rotkohl

★ ★ ★ ★ ★

Dessert

Tiramisu⁹
Frischer Obstsalat

ab **39,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Weihnachts Menue No. 4

Suppe

Kartoffel-Lauch Suppe

★ ★ ★ ★ ★

Vorspeise

Garnelen Cocktail im Glas

Geflügel Cocktail im Glas, Ziegenkäse auf Ruccola

Lachsfrischkäse Röllchen Spieße auf Meerrettichcreme

★ ★ ★ ★ ★

Baguettes

★ ★ ★ ★ ★

Hauptgericht

Rosa gebratenes Kalbsfilet an Cognacsauce

Gebratene Argentinische Rinderfilet-Medaillons an Morchelrahmssauce

Ganze gebratene Dorade an Zitronenbutter

Beilagen

Mediterranes Gemüse, Kartoffelgratin, Schupfnudeln

★ ★ ★ ★ ★

Dessert

Mandel-Zimt Mousse

Marzipan Creme mit Pistazien

ab **49,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Weihnachts Menue No. 5

Suppe

Markklößchen Suppe, Kürbis-Ingwer Suppe - Vegan

♦ ♦ ♦ ♦ ♦

Salate

Verschiedene Blattsalate mit Balsamico-Dressing^{5,8}

♦ ♦ ♦ ♦ ♦

Vorspeise

Roastbeef Röllchen, Graved Lachs, Scampi in Olivenöl und Kräutern

♦ ♦ ♦ ♦ ♦

Antipasti

Gegrillte Aubergine, gefüllte Peperonis, verschieden Oliven⁶,
marinierte Champignons, Tomaten mit Mozzarella, gegrillter Paprika

♦ ♦ ♦ ♦ ♦

Ciabatta

♦ ♦ ♦ ♦ ♦

Hauptgericht

Rinderfiletstreifen Stroganov, Gefüllter Putenrollbraten mit Champignonsoße,
Lachsfilet auf Blattspinat, Putenschnitzel, Lammragout, Rahmsauce

♦ ♦ ♦ ♦ ♦

Vegetarisch

Gemüseauflauf Mediterran mit Mozzarella überbacken

♦ ♦ ♦ ♦ ♦

Beilagen

Spätzle, Kartoffelgratin, Rösti, Kartoffelklöße, Gemüseplatte

♦ ♦ ♦ ♦ ♦

Dessert

Creme Brulée, Nougat Mousse

ab **42,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)