

WINTERBUFFET 2019/ 2020

Vom 22.11.2019 - 18.01.2020
Jeden Freitag- und Samstagabend
Im Dezember auch Mittwochs und Donnerstags

KALTE SPEISEN

Feine Fischplatte mit graved Lachs, geräucherten Forellenfilets,
einem im ganzen gegartem Lachs
mit frisch geriebenem Meerrettich und einer Senf- Honig- Dill Sauce

Hausgemachte Räucherlachsterrine mit Crème fraîche,
Apfel, Dill und Preiselbeercreme

Antipasti, mediterran eingelegte Gemüsesorten,
marinierter Fetakäse und Aioli- Dip

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartar

Rotkohl- Apfelsalat mit Walnüssen

Fenchel- Salat mit Orangenfilets, Radieschen
und eine Joghurtmarinade

Rote Beete Apfelsalat mit Sonnenblumenkernen,
Chicorée und Walnussdressing

Kürbis Salat mit Pinienkernen,
Rosmarin und einer Honigmarinade

WARME SPEISEN

Geschmorte Rinderrouladen
mit Wurzelgemüse, Jus und Kartoffelgratin

Ragout vom Hirsch
mit Pilzen und Mohn- Schupfnudeln

Grünkohl mit Kassler,
Kochwurst, Bratkartoffeln und eingelegter Rote Beete

Entenkeule mit Honig glasiert,
Apfel- Zimt Rotkohl, Orangensauce und Kartoffelkrapfen

FRONTCOOKING*

Frisch aufgeschnittener Rinderbraten
mit Süßkartoffel/ Pastinakengemüse und einer Rosmarin Jus

DESSERT

Eiergrog-Creme mit eingelegter Gewürz-Birne
Zimt- Panna Cotta mit warmen Zwetschenragout
Winter-Eissorten mit verschiedenen Saucen

26,90 € pro Erwachsener

Jugendliche 13 - 17 Jahre 13,50 €

Kinder 7 - 12 Jahre 9,40 €

Alle Preise inkl. MwSt.

* Einzelbuchung ab 50 Erwachsenen mit Frontcooking 26,90 € p. Pers.

* Einzelbuchung ab 35 Erwachsenen mit Frontcooking 28,90 € p. Pers.

