

Menuevorschlag I

Maronenschaumsuppe
mit Birnen-Speck-Satay

Gebratene Perlhuhnbrust
mit Schwarzwurzel-Tomaten-Gemüse
und Kartoffelkrusteln

Lebkuchen-Tiramisu
mit marinierten Zwetschgen
und Karamelleis

Gedeckpreis p.P. € 33,50

Menuevorschlag II

Feldsalat
mit pochiertem Ei, Speck, Croûtons
und Kartoffeldressing

Hirschrückensteak unter Maronenkruste
mit Selleriepüree, Rosenkohllaub
und Haselnuss-Spätzle

Parfait vom Christstollen
mit marinierten Orangen und Zimt-Zabaglione

Gedeckpreis p.P. € 38,50

Menuevorschlag III

Geflügelgalantine
mit Portweinschalotten
und winterlichem Salatbukett

Getrüffelte Pastinakensuppe
mit eigenen Chips

Rosa gebratener Rehrücken im Brotmantel
mit sautiertem Blaukraut
und Mohnschupfnudeln

Kleiner Bratapfel
mit Tonkabohnensauce und Vanilleeis

Gedeckpreis p.P. €49,50

Menuevorschlag IV (*Vegan*)

Bunter Linsensalat
mit grünem Spargel und Avocadocrème

Kürbis-Kokos-Suppe
mit Kartoffel-Sesam-Bällchen

Quinoa-Pilz-Pfanne
mit Baby-Artischocken, Blattspinat
und Safranschaum

Ragout vom Bratapfel
mit geeistem Soja-Vanille-Schaum

Gedeckpreis p.P. € 33,50