



Heiligabend Frühstück

Frisch gebackenes Brot und Brötchen
Croissants, Muffins

Hausgemachte Marmeladen, Honig
Butter, Salzbutter, Kräuterbutter

Joghurt, Fruchtjoghurt und Kefir-Kirsch
Hausgemachtes Bircher Müsli
Obstsalat

Verschieden Müslis, Trockenfrüchte, Nüsse und Körner

Ziegenfrischkäse, Hüttenkäse mit Tomate und Kräutern
Frischkäsevariation

Käse Variation mit Trauben
Tomate Mozzarella

Gemügesticks mit Kräuterquark
Schafskäse-Tomatensalat

Heringssalat, Räucherforelle, Rauchlachs
Dill-Senf Sauce und Sahne Meerrettich

Vitello Tonnato mit gebackenen Kapern
Roastbeef mit Remouladensauce
Wurstsalat und Griebenschmalz
Gemischter Schinken
Aufschnittvariation

Leberwurst grob und fein, Zwiebelmett, Bauernmett

Frikadellen, Nürnberger, Bacon
Pflaumen im Speckmantel
Eierspeisen

Pancakes

Vanillepudding und winterliche Rotweinbeeren

€ 22,50 p.P. inkl. 1 Glas Cremant



Heiligabendmenü 2018

Weihnachtlicher Aperitif

Brot & Butter

Maronencremesuppe mit Leberpraline

Rosa gebratenes Roastbeef mit Rotweinjus, Schmorrüben und Gratinkartoffeln

Schokoladentarte mit winterlichen Pflaumen und Vanilleeis

€ 39,- p.P.



Weihnachtsbuffet 1. Weihnachtstag Mittag 2018

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs und geräucherte Forelle
mit Meerrettich und Dill-Senf-Sauce

Gänsebrust auf Walddorfsalat mit Orange

Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce und Kapern

Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef
mit getrockneten Tomaten und Rucola

Mozzarella mit geschmorten Kirschtomaten aus dem Kräuteröl

Salat von jungem Blattspinat mit Schafskäse,
Tomaten und Balsamico

Gemüsequiche mit Roter Bete und Gorgonzola

Blatt- und Rohkostsalate mit zweierlei Dressing

Suppen

Wildconsommé mit Tafelspitz und Flädle
Kartoffel-Apfelsuppe(vegetarisch)

Hauptgänge

Kabeljau auf Spitzkohl in Dijon-Senf-Sauce und Kartoffelkrapfen

Geschmortes von der Ente mit Preiselbeersauce,
Rotkohl und Serviettenknödel

Rehragout mit Orangen-Schmand, Waldpilzen und Butterspätzle

Rinderbäckchen in Portweinjus mit feinem Bohnen-Gemüse und
Kräuter-Kartoffeln

Gemüse-Curry mit Ingwer, Chili, Kokos und Basmatireis(Vegan)

Dessert

Crème Brûlée, Schokoladenmousse mit Gewürzkirschen
Orangen-Grießflammerie

€ 42,- / pro Person



Weihnachtsmenüs 2018

1. Weihnachtstag Abend und 2. Weihnachtstag mittag und abend

Consommé vom heimischen Wild mit Flädle und Tafelspitz

Brust und Keule von der Bauernente mit Preiselbeersauce, Rotkohl und
Serviettenknödel

€ 37,-

oder

Geschmorte Iberico Backen in eigener Sauce mit Pflaumen, Maronen und
Kartoffelstampf

€ 32,-

oder

Rehragout aus heimischer Jagd mit hausgemachten Spätzle und
Heidelbeercreme

32,-

oder

Bei Niedertemperatur rosa gebratenes Roastbeef mit Cognacrahmsauce,
geschmorten bunten Rüben und Kräuterkartoffeln

€ 39,-

oder

Filet vom Kabeljau mit Safranschaum, Tomaten-Oliven-Sugo
und Bandnudeln

€ 34,-

oder

Gebackener Austernpilz mit Safranschaum, Tomaten-Oliven-Sugo
und Bandnudeln ✓

€ 29,50

Schokoladen-Zimtousse mit Rotweinbeeren