

# WEIHNACHTSFEIERN !

mit Freunden, Nachbarn, Kollegen und der Familie ab 15 Personen

\*\*\*\*\*

Bitte suchen Sie sich ein einheitliches 3- oder 4-Gänge-Menü mit Vorspeise, Hauptspeise, Nachspeise aus, finden Sie einen gemeinsamen Termin und lassen Sie das Jahr gemütlich mit ein paar entspannten Stunden ausklingen!

## VORSPEISE

Hirschterrine auf Selleriesalat mit Walnüssen	11,50 €
Feldsalat mit Serrano Schinken und Manchego	10,50 €
Lachstatar mit Avocado und Wachtel Ei	11,00 €
Anti Pasti Teller mit Parmesan und geröstetem Ciabatta	9,90 €

## SUPPEN

Hokkaido-Kürbissuppe mit Kernöl	5,50 €
Creme von Sellerie und Blutorange mit Chili Öl	5,50 €
Avocadocreme mit Räucherlachs	6,50 €

## HAUPTGERICHTE

Geschmorte Hirschkalbskeule, Portweinsouße, Rahmwirsing und Serviettenknödel	19,80 €
Barbarie-Entenbrust mit Zwergorangen, Brokkoli und Spaetzle	20,50 €
Wiener Schnitzel mit warmen Kartoffel-Gurkensalat	19,90 €
Huftsteak vom argentinischen Rind mit frischen Pilzen und Süßkartoffel-Pommes	21,00 €

## VEGETARISCH

Pastinaken-Birnenpüree mit gebratenen Pilzen und gelben Bete Chips	17,50 €
--	---------

## DESSERT

Apfel-Zwieback-Auflauf mit schwarzen Walnüssen und Vanilleeis	7,00 €
Frische Feigen in Marsalaschaum mit Walnuss Eis	7,00 €
Kirsch-Creme Brûlée mit Pistazieneis	7,50 €

## ENTE GANS WILD und BRAUNKOHL

Ganze Gans „Klassisch“ für 4 Personen mit Bratapfel, Rotkohl, Rosenkohl und Kartoffel Klößen	92,00 €
½ Ente – frisch aus dem Ofen – mit Apfel-Rotkohl und Serviettenknödel	20,50 €
Brust oder Keule von der Gans mit Rotkohl, Rosenkohl, Bratapfel und Kartoffel Klößen	24,50 €
Braunkohl mit frischer oder geräucherter Bregenwurst, Kasseler und Butterkartoffeln	14,50 €

**Wir bitten um Vorreservierung ..... von mindestens 1 Woche!**