

24.12.2019 - Heiligabend

Suppe

Klare Rinderbouillon mit kleinen Kohlrouladen

Hauptspeise

Entenkeule mit Orangensoße

dazu Rotkohl und Klöße

€ 25,00

Sauerbraten

dazu Rotkohl und Herzoginkartoffeln

€ 26,00

Lachs in Zucchini-Mantel mit feiner Fenchelsoße

dazu Broccoli und Pariser Kartoffeln

€ 29,50

Nachspeise

Schokolade Coulant mit Vanille-Eis

Preise sind für ein komplettes 3-Gänge Menü - inkl. Salatbuffet

25.12.2019 – 1. Weihnachtstag

Suppe

Zucchini-Suppe überbacken mit Blätterteig

Hauptspeise

Schweine Medaillons mit Senf-Orangen-Soße
dazu Bohnen im Speckmantel und Kartoffelgratin

€ 27,50

Entrecôte mit Rotwein-Soße und gebratenen Zwiebeln
dazu Bohnen im Speckmantel und Kartoffelgratin

€ 33,00

Forelle mit Butter-Zitrone-Soße
dazu Blumenkohl und Ofenkartoffel mit Sauerrahm

€ 29,00

Nachspeise

Tiramisu

Preise sind für ein komplettes 3-Gänge Menü - inkl. Salatbuffet

26.12.2019 – 2. Weihnachtstag

Vorspeise

Garnelen- oder Hähnchen-Cocktail

Hauptspeise

Rinderbraten

dazu Rotkohl und Salzkartoffeln

€ 25,00

Schweinehaxe

dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln

€ 27,00

Zander aus dem Ofen mit Kartoffeln, Zwiebeln und Tomaten

€ 26,00

Nachspeise

Käsekuchen mit Mascarpone in Glas

Preise sind für ein komplettes 3-Gänge Menü - inkl. Salatbuffet