

Wild- / Weihnachts- Buffet I

Suppe

Winterliche Gemüserahmsuppe mit Käse- Grießklösschen

Vorspeisen

Gelbe Paprikaschote im Orangensud mit Kapern
Lachsroulade auf winterlichem Salatbeet und Tomatensauce
Rote Bete- Carpaccio mit jungem geschmortem Pulpo
Gebratene Wildentenkeule aufgeschnitten auf Portweingeleespiegel
und gefüllten Williamsbirnen

Hauptgang

Hirschgulasch mit Pfifferlingen im Ofen gegart
Tranchen vom Lachs auf Lauchgemüse in Safransahne
Glacierte Karotten mit Buttermandeln
Hausgemachte Semmelknödel

Dessert

Orangen- Kiwicocktail mit Schokoladen- Nusssauce
Marzipanstollen

Herzhafte Brotauswahl mit Griebenschmalz und Butter

**Ab 30 Personen 33,50 € pro Person
(Buchbar ab 1.Oktober bis 31. Januar)**