

„WEIHNACHTLICHE VORFREUDE“



Einstimmung:

Brotvariation mit Butter und Dips
Rote Beete Couscous mit Hirtenkäse
Winterliche Fischvariationen
Winterliche Blattsalate mit 2erlei Dressing

Genussmoment:

Brust und Keule von der Bauernente
Schweinefilet im Speckmantel mit Waldpilzrahm
Pasta aus dem Parmesanlaib
Kartoffelgratin | Spätzle
Rotkohl | Osnabrücker Marktgemüse

Krönender Abschluss:

Lebkuchenmousse mit Zwetschgenröster

49,50€ p.P.

„WINTERLICHER KERZENSCHNITT“



Einstimmung:

Winterliche Blattsalate mit 2erlei Dressing, Nüssen und Kernen

Angemachte Wintersalate

Rosa gebratene Tranchen von der Rinderhüfte mit Maronen-

Tomaten-Salat

Quiche vom Ziegenkäse mit Cranberries

Genussmoment:

Hirschkeule mit Wacholder-Schokoladen-Sauce

Maispoulardenbrust mit Sternanis-Sauce

Filet vom Flusszander auf Bayrisch Kraut

Schupfnudeln | Serviettenknödel | Rahmwirsing | Buntes

Wintergemüse

Krönender Abschluss:

Zimtcreme mit Waldbeeren

64€ p.P.