



Speisenkarte am 1. & 2. Weihnachtsfeiertag 2017

Salatbuffet

Arrangement von Salaten an unserem Salatbuffet
mit einer Auswahl von Blatt- und angemachten Salaten
und hausgemachten Dressings

6,50 €

Suppen

Weihnachtliche Maronencremesuppe mit Preiselbeersahne

6,50 €

„Christkindlsuppe“

Wildkraftbrühe mit Gemüsestreifen, Sternnudeln und Eierstich

6,00 €

Hauptgänge:

Das Beste von der Bauerngans in Orangen-Thymiansauce
serviert mit Apfelrotkraut und Thüringer Klöße

19,50 €

Geschmorte Hirschkeule in Portweinjus,
serviert mit Rahmwirsing und Haselnuss-Spätzle

18,50 €

Edelhirschgoulasch „Hubertus“ mit Waldpilzen,
Speck und Zwiebeln in Preiselbeerrahm
serviert mit hausgemachten Semmelknödeln

18,50 €

Medaillon vom Rinder- und Schweinefilet
an Cognacrahm und Pfifferling Sauce,
dazu Nuss-Brokkoli und Speckplätzchen

19,50 €



Fisch

Knusprige Zanderfilets auf Macadamianuss- Kartoffel-Püree
und Rosenkohl serviert mit Curryschaum
18,50 €

Karpfen im Weißwein-Wurzelsud
dazu servieren wir Ihnen Dill- Butterkartoffeln
17,50 €

Vegetarisch

Knödeltrio (Spinat-, Kürbis- und Rote Bete Knödel)
mit Salbeibutter und geriebenem Parmesan,
dazu servieren wir Ihnen Schwarzwurzel in Rahm
12,50 €

Weihnachtliches Dessertbuffet

Wir servieren Ihnen eine Auswahl aus unsere Patisserie

Creme Brûlée vom Lebkuchen mit Pflaumen- Zimtcreme
Vanille-Ziegenfrischkäsecreme mit Aprikosenröster
Spekulatius- Tiramisu
Pro Glas 3,00 €