

Wintertraum

Kürbis-Kokossuppe
mit Mango-Chutney

Gebackener Camembert
mit Preiselbeer-Sahne

Lachsroulade auf Gurken-Dillragout

Feldsalat mit Mozzarella, Granatapfel und Basilikum-Vinaigrette

Brot- und Brötchenauswahl & Butter



Zanderfilet mit Rahm-Kohlrabi
und Kräuterkartoffeln

Wildgulasch mit Spätzle
und feinem Rahm-Wirsing

Gänsekeulen
mit Zimt-Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Vegetarischer Käseknödel auf Rahmchampignons



Marzipan-Bratapel mit Mandelsoße

Topfenstrudel mit warmen Kirschen

Winterwald

Servierte Vorspeise

Steinpilztiramisu
auf Rote Bete Carpaccio, geschmolzenen Tomaten und Feldsalat



Krosse Bauernente
in kräftiger Jus mit Apfel-Zimtrotkohl
und Kartoffelklößen

„Coq au Vin“
in Burgunder geschmortes Geflügel
mit Champignons, Perlzwiebeln und Rosmarin-Kartoffeln

Mainfischertopf
Dreierlei gedünstete Fischarten in cremiger Rieslingsoße
auf Kürbis-Gemüse mit Bandnudeln

Vegetarische Nudelrolle mit Kürbis und Ricotta gefüllt
auf Rahmwirsing



Geeister Christstollen

Crème Brûlée mit Gewürzkirschen

Zimtmousse mit Orangensoße

Winterzauber

Geräucherte Fischvariationen
mit Pistazien-Sahneerrettich und Senf- Dillsoße

Gänse-Pflaumenröllchen auf Linsensalat mit Granatapfel

Wildbouletten mit Preiselbeeren

Gebackener Camembert mit Cranberry-Chutney

Winterliche Salate
mit gebratenen Steinpilz-Champignons

Brot- und Brötchenauswahl & Butter



Kürbis-Kokossuppe mit Mango-Chutney

Rehkeule mit Wald- und Wiesenpilzen, Holunderapfel
und Butterspätzle

Gegrillter Zander
auf Petersilienwurzeln mit Kürbis-Gnocchi

Weihnachtliches Blankett vom Kalb
mit glacierten Perlzwiebeln und frischen Kräutern
Rosmarinkartoffeln

Blumenkohl mit Sauce Hollandaise überbacken



Geeister Christstollen mit warmen Zimtkirschen

Komposition von zweierlei Mousse

Marzipan-Bratapfel mit Mandelsoße