



Winterliches Büffet

Vorspeisen

Feldsalat mit karamellisierten Walnüssen,
Granatapfelkernen und Waldbeerendressing
Rote-Bete-Apfel-Salat mit Meerrettichschaum
Gebackene Kürbisspalten mit geschmolzenem Ziegenkäse
Chicorée-Orangen-Salat

Hauptgänge

Geschmorte Ochsenbäckchen in Burgunder-Sauce
Französische Barbarie Entenkeule in Orangen-Sauce
Gegrilltes Zanderfilet in Krustentierrahm
Vegane Wirsingroulade mit Waldpilzen in veganer Sauce

Warme Beilagen

Petersilienkartoffeln
Kartoffelklöße
Rotkohl
Rosenkohl

Dessert (wird serviert)

Gebackener Apfelcrumble mit Zimt und Vanille

Pro Person 38,50 €
(incl. 1 Empfangsgetränk: Glühwein, Punsch, oder Kakao)