

UNSERE MENÜS

zum hier essen oder liefern lassen oder abholen
IN JEDEM FALL: bitte 2 Tage vorher bis 18 Uhr bestellen

Menü 1 - vegan

Feines Pastinaken-Birnen-Süppchen

mit frischen Kräutern

Linsen-Pilz-Spinat-Strudel

auf Rotweinsauce in einem Bett aus Wurzelgemüse

Schokoladen-Himbeer-Torte mit Birne Helene

49,90 €

*

Menü 2 - vegetarisch

Bratapfel-Ziegenkäse-Walnuss-Salat

Seitan-Pilz-Ragout

mit karamellisierten Möhren und Maronenklößen

Bratapfel

mit Marzipan, Mandeln, Cranberries und Vanillesauce

59,90 €

*

Menü 3

Feines Pastinaken-Birnen-Süppchen

mit frischen Kräutern

Gespickte Rehkeule*

mit Rotkraut, Schmorzwiebeln und Maronen-Kartoffel-Klößen

Weißes Lebkuchen-Mousse

79,90 €

*Reh, erlegt vom Vater unseres Koches, einem Jäger.

UNSER FESTTAGSMENÜ
ab 22.12.2021
bitte bis zum 18.12. vorbestellen

Menü 1: Gänsekeule*

Bratapfel - Ziegenkäse-Walnuss-Salat

Gänsekeule*

mit Rotkraut und Maronen-Kartoffel-Klößen

Schokoladen-Mini-Torte mit Birne Helene

79,90 €

*

Menü 2: Ganze Gans* für 4 Personen

Rote-Bete-Orangen-Salat mit Walnüssen

Gans,

gefüllt mit Orangen, Äpfeln und Champignons,

dazu Rotkraut und Maronen-Kartoffel-Klöße

Apfelmus mit Schlagsahne

289,90 € für 4 Personen

*Gänse von der „Hühnerwelt Vital GmbH“, Bioland-zertifiziert