

#### MENÜ 1 (ab 10 Personen)

- ❑ Omas Rinderroulade „Hausfrauenart“ in eigener Sauce geschmort
  - ❑ Schweinefilet gefüllt mit Waldpilzfarcie in Pfifferling-Rahmsauce
  - ❑ Hähnchenbrustmedaillon mit Serranoschinken umwickelt  
dazu
  - ❑ eine saisonale Gemüse-Variation,
  - ❑ Steinpilzkartoffelgratin und hausgemachte Butterspätzle
- Preis pro Person: 23,50 €

#### MENÜ 2 (ab 10 Personen)

- ❑ Geschmorte Roulade aus der Hirschkeule in Waldpilzsauce
  - ❑ Medaillons vom Rotbarschfilet in einer Pesto-Eihülle gebraten
  - ❑ Dreierlei Filetspitzen „Stroganoff“ in Rahmsauce  
dazu
  - ❑ eine saisonale Gemüse-Variation
  - ❑ Kartoffelklößchen und Petersilienkartoffeln
- Preis pro Person 25,50 €

#### MENÜ 3 (ab 10 Personen)

- ❑ Hähnchenbrust gefüllt mit Käse & Schinken
  - ❑ Rheinischer Sauerbraten aus der Semmerolle in  
Rosinensauce,
  - ❑ Hirschsaftgulasch mit zartbitter Schokolade und  
Preiselbeeren abgerundet
  - ❑ dazu
  - ❑ Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Steinpilz-Kartoffelgratin
- Preis pro Person: 22,00 €

#### MENÜ 4

- ❑ Weihnachtsgans (tranchiert)
- ❑ Leckerer Rotkohl, Rosekohlröschen mit Speck und Zwiebeln

☒ Gänsesauce, Kartoffelklöße und Backpfel mit Marzipan-Makronen gefüllt

Komplett für 4 Personen: 125,00

#### DESSERT IM GLÄSCHEN

Bratapfelcreme

Saftige Apfelstückchen mit Zimt abgerundet auf

Mascarponecreme und mit Amarettinis abgerundet

pro Glas: 3,20 €

Pralinencreme

Luftige Mousse au Chocolat auf marinierten Schattenmorellen

und mit Sahne dekoriert

pro Glas: 3,20 €

Stollen-Mousse

Vanillecreme von weißer Schokolade mit kandierten Früchten,

weihnachtlichen Gewürzen und Krokant

pro Glas: 3,20 €

Herrencreme

Gekochter Vanillepudding mit 80%igem Rum,

mit geschlagener Sahne und Zartbitter-Schokolade verfeinert

pro Glas: 3,20 €