

Weihnachts-/Winterangebote

gültig ab 01.11.2018

Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen

3,50 €

Kürbis-Zitronengras-Suppe

mit gebratener Garnele

4,50 €

Grünkohl

mit Kochwurst, Kasseler und Schweinebacke

dazu: Bratkartoffeln oder kleine karamellisierten (süße) Kartoffeln

12,90 €

Halbe Ente (ca. 280g)

ohne Knochen saftig und knusprig gegart

mit feiner Orangen-Geflügelsauce, dazu:

Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln

13,90 €

zarte Gänsebrust (ca. 300g)

sous-vide gegart, mit Rotwein-Charlottensauce,

dazu: Prinzessbohnen und Kartoffelklöße

14,90 €

Entenkeule(ca. 330g)

saftig gegart mit Geflügelsauce,

dazu: Rosenkohl und Salzkartoffeln

13,90 €

zarte Entenbrust

saftig gegart, mit Entensauce, dazu:

Bohnenbündchen im Speckmantel und Kartoffelkroketten

13,90 €

Edelgulasch vom Wild

in leichter Steinpilzsauce, dazu:
Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

13,90 €

Scampi „Thailand“

mit Bambus, Paprika in leichter roter Currysauce
dazu: Duftreis

13,90 €

gebratenes Rindfleisch

butterzart gegart mit roter Paprika, Zwiebeln und grünen Bohnen
in leichter Basilikumsauce, dazu: Butterreis

12,90 €

gefüllter Pfannkuchen

mit Apfelstückchen
und Bourbonvanille-Zimtsauce

3,90 €

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass wir für November und Dezember aktuell einen
Vorlauf für Bestellungen von bis zu einer Woche haben.

Reservieren Sie rechtzeitig und wir begleiten Sie kulinarisch auf Ihrer Veranstaltung.

Gerne bereiten wir auch für Heiligabend und den 1. Weihnachtstag für Sie frische Speisen zu.

Spätester Termin ist jeweils 14:00 Uhr an beiden Tagen.

Sollten Sie zu späterer Stunde unsere Köstlichkeiten genießen wollen, so haben
wir auch hierfür eine Lösung gefunden.

Für den 2. Weihnachtstag haben wir ein gesondertes Angebot, sprechen Sie uns gerne an.

Sie haben einen bestimmten Wunsch oder möchten etwas ändern?

Wir beraten Sie gerne!

Preise pro Person inkl. 7% MwSt.