

Unsere Weihnachtskarte 2020

**Heilig Abend, 1. und 2. Weihnachtsfeiertag
Abholung bis 14.00 Uhr**



Als Vorspeise bieten wir an:

Anti-Pasti-Spezialitäten
Wildpastete Hubertus mit Sauce Cumberland
Geräucherte Hähnchenbrust, Parmaschinken auf Melone
Gefüllte Schinkenröllchen
Gefüllte Eier mit Cognac-Creme

Aus unserem Fischernetz:

Salm „Küchenmeister Art“ mit Crevetten rosé
Norweger Räucherlachs
Obersalbacher geräucherte Forellenfilets
Verschiedene Makrelenfilets
Helgoländer Krabbencocktail
Gefüllte Tomaten und Törtchen
Sahnemeerrettich, Cocktail-Sauce

Warme Vorspeisen:

Rindfleischsuppe mit Markklößchen und Nudeln
Wildcremesuppe mit Sherry

Zum Hauptgang empfehlen wir:

Zander auf Gemüsebett mit Safransauce
Schweinefilet in Champignonrahmsauce
Rinderbraten in Burgundersauce
Rehbraten in dunkler Pfifferlingsauce
Gefüllte Birne mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl
Blumenkohl, Erbsen und Möhren, Speckbohnenbündel
Hausgemachte Spätzle, Bandnudeln,
Kartoffelgratin, Schneebällchen

Vegetarisch: Mediterran gefüllte Zucchini, gefüllte Champignons mit Gorgonzola überbacken

Salate: Bunte Blattsalate, Feldsalat in Knoblauchdressing oder Vinaigrette

Zum Dessert bieten wir an:

Mousse au chocolat
Bratapfelmousse
Panna Cotta mit Waldbeersauce

Bitte stellen Sie sich von den hier aufgeführten Speisen Ihr Weihnachtsmenü zusammen. Der Preis richtet sich je nach Auswahl und Personenzahl.