



# Weihnachtsmenü 2016

Gebeizter Lachs in Pesto mit Feldsalat

\*\*\*

Olivenricotta mit Partybrötchen

\*\*\*

Minestrone

\*\*\*

**Rinderfilet im Ganzen gebraten**

**Mit Lebkuchensauce,**

**Buntes Gemüse und Krokette**

**und /oder**

**krosse Gänsebrust in Beifußsauce,**

**Apfelrotkohl und Kartoffelklöße**

\*\*\*

Gehobelter Käse

\*\*\*

Orangentiramisu mit eingelegten Rumtopfbeeren

Preis pro Person **28,50 €**

(mit Suppe + 2,50 €, mit Käse + 3,50 €; inkl. Tischdecken und Vollservice)

\*\*\*

**Weitere mögliche Hauptgänge:**

Rehkeule mit Waldpilzsauce, Bohnen, Rosenkohl und Spätzle

**29,50 €**

\*\*\*

Rehrücken im Blätterteig, Preiselbeersauce, Brokkoli und Gratin

**32,50 €**

\*\*\*

Schweinefiletmedaillons in Kerbelsauce, Tomaten-Zucchini-Gemüse und Gratin

**27,50 €**

Dieses Weihnachtsmenü ist **ab 15 Personen** und beinhaltet einen weihnachtlich dekorierten Tisch inklusive Service.

Auf Wunsch mit Aperitif, Wein, Fassbier, Softdrinks und Digestif.

