

Menüempfehlungen zur Weihnachtszeit

MENÜ I

Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeerensahne
an Friseésalat € 9,50

Kürbiscremesuppe € 5,50

Medaillons von Schweinefilet auf Calvados-
Sauce mit Rosenkohl und Butterspätzle € 17,50

Vanilleeis auf warmen Zimtschattenmorellen-
Ragout € 5,50

MENÜ II

Essenz vom Tafelspitz mit
Markklößchen € 5,50

Duett von geräuchertem Heilbutt, Lachs
mit Kräuter Crème fraîche
und einem Reibekuchen an Salatbouquet € 10,50

Ofenfrischer Gänsebraten
mit glasierten Maronen, Schmorapfel,
Apfelrotkohl und Kartoffelklöße € 21,50

Crème brûlée mit frischen Früchten
oder
Lebkuchenmousse
an Waldbeerenragout € 7,50
€ 7,50

MENÜ III

Geräucherte Gänsebrust auf Feldsalat in
Kartoffeldressing und Croutons € 9,50

Französische Zwiebelsuppe € 5,50

Hirschrückenmedaillons auf Steinpilzmorchelrahm
mit Preiselbeerenbirnen, winterlichem Gemüse und
Schupfnudeln € 24,50

Dessertvariation „Decksteiner Mühle“ € 7,50



Empfehlung zum Empfang

**In unserem Biergarten im
flackernden Licht der Fackeln
sammeln Sie sich bei einem
aufwärmenden Glühwein
oder Früchtepunsch.
Als Knabberei und zur Stärkung für
das anstehende, reichen wir
Weihnachtsgebäck**

Pro Person € 8,00

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Buffets erst ab 30 Personen anbieten können
Menüs für Gesellschaften bitten wir ab 15 Personen an