



Winterbuffet 2018

Vorspeisen:

Champignon-Pfeffer-Cremesuppe

winterliche Blattsalate mit Bratäpfeln und Wallnuss-Vinaigrette

Kürbis-Brot-Salat mit Mozzarella, Dörrotomaten-Pesto und Rucola

Hauptgänge:

konfierte Entenkeule mit Thymian-Orangen-Sauce

über Nacht soft geschmorter Rinderbraten in Portwein-Jus

Gemüse-Muffin in Feigen-Senf-Sauce

Beilagen:

gebackenes Gemüse aus Kürbis, Steckrübe, Zucchini, roten Zwiebeln und Maronen

Cranberry-Rotkohl

Kartoffel-Wacholder-Gratin

gebackene Besam-Kartoffeln

Desserts:

Apfel-Mohn-Mascarpone mit Crumble

27,50 € inkl. Mwst. und 23,11 € Netto