

LANDHOTEL
Baumann's Hof

Hotel - Restaurant - Festscheune - Wellness-Oase

Wild & Feines – Wintermenü mit 4 Gängen

Wir servieren Ihnen hochwertiges Wildbrett aus der Region.

Die verwendeten Gemüse sind frisch und ebenfalls aus der Region.

Klassische Wildgeflügel-Brühe aus Gans und Ente mit Gemüsestreifen.

Gratinierter, mit Honig karamellisierter Ziegenkäse auf Feldsalat mit fruchtigen Birnenspalten und gerösteten Haselnüssen

Als Hauptgericht saftige Gans und Ente aus dem Ofen.

Davon die beliebtesten Stücke Keule oder Brust mit Cranberrysauce. Dazu ein Ragout vom heimischen Reh, hausgemachte Klößen, Apfel-Rotkohl und Rosenkohl mit Speck.

Als Dessert eine feine, sehr schokoladige Schokoladentarte zusammen mit einem erfrischenden Orangen-Sorbet und Kumquats-Orangenragout.



- Als Menü, auf Tellern serviert für 27,50 €
- „Satt“ auf Platten auf dem Tisch serviert für 29,00 €
- Buffets bieten wir an ab ca. 20 Personen für 29,00 €

Weitere Buffet/Menüvorschläge machen wir gern!

