

Menü Herbst-Winter

*Lauchcremesuppe
mit Apfelstückchen
€ 4,80*

*Knusprig gebratene Entenbrust
mit Preiselbeerbirne
Schweinefilet nach „Art des Hauses“
mit Pilzragout von Pfifferlingen, Champignons und Austernpilzen
Rotkohl und Rosenkohl
Klöße und Kartoffelzapfen
€ 22,50*

*„Zwetschkenröster“
mit Vanilleeis und Walnusscreme
€ 6,20*

Menüpreis € 33,50

Büffet Herbst-Winter

Suppe nach Wahl

Büfett

*Graved Lachs oder Räucherlachs, Senner Forellenfilet
Geflügelcocktail*

Hauptspeisen wahlweise:

*Schweinefilet nach „Art des Hauses“
mit Pilzragout von Champignons, Pfifferlingen und Austernpilzen
Hähnchenfilet „Florenz“ mit Blattspinat und Käse gefüllt
Wildragout „Hubertus“ mit Preiselbeerbirne
Rotkohl, Rosenkohl, Broccoli
Klöße , Kartoffelzapfen, Spätzle € 42,50*

☆☆☆☆☆

*Knusprig gebratene Entenbrust mit Preiselbeerbirne
Rotkohl, Rosenkohl
Schweinefilet nach „Art des Hauses“
mit Pilzragout von Champignons und Pfifferlingen
Pochierter Lachs in Dillrahmsauce
mit Blattspinat
Salzkartoffeln, Spätzle, Kartoffelzapfen € 44,50*

☆☆☆☆☆

*Krustenbraten mit Senfstragonsauce
Sauerkraut und Bratkartoffeln
Hähnchenfilet natur mit Lauch, Möhren, Selleriegemüse überbacken
Wildragout „Hubertus“
Prelselbeerbirne, Rotkohl und Eierspätzle € 39,50*

Salatbüffet

Dessert

Vanilleeis und Walnusscreme mit Zwetschkenröster