

Saisonkarte Winter

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Lauch und Ingwer

Klare Waldpilzsuppe mit Gemüse

Pastinaken- Maronen Cremesuppe

Salate

Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speckkrusteln und Croutons

Winterliche Blattsalate mit geröstetem Speck, Nüssen und Granatapfelkerne
in Walnuss- Balsamicovinaigrette

Waldorfsalat mit Trauben und Nüssen

Salat von Petersilienwurzel und Shrimps

Rotkraut- Apfel- Salat mit gerösteten Mandeln

Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust auf Balsamico -Berglinsen Salat

Räucherfischspezialitäten mit süß- sauer eingelegtem Kürbis

Geräucherte Gänsebrust mit gerösteten Kürbiskernen in Orangenvinaigrette

Hauptgänge

Ragout vom Wild mit gebratenen Pilzen und Schwarzwurzel
Serviettenknödel

Wildschweinbraten an Preiselbeerjus
Glasierter Rosenkohl und Haselnussschupfnudeln

Knuspriger Gänsebraten an Orangen-Beifußjus
Apfelrotkohl und Klößen

Gebratene Maispoulardenbrust mit Sherryjus
Kürbis- Chorizorisotto

Auflauf von Wirsing, Kartoffel und Hackfleisch mit Creme Fraiche und Bergkäse überbacken

Dessert

Lebkuchenparfait mit beschwipsten Beeren

Advents- Tiramisu mit Zimtapfel und Spekulatius

Orangen- Zimt Creme- Brulee

Mousse von dunkler Schokolade und Printen