



Menüs für Ihre Weihnachtsfeier (ab 6 Personen)

„Krone“

Latte Macchiato von der Erbse
mit krossem Bacon und Parmesan-Cracker

Geschmorte Rinderbäckchen in Portweinjus
zartes Schweinefilet an einer Pfeffer-Cognacrahm
gefüllte Hähnchenbrust mit Preiselbeersahne
Kartoffelgratin, Kroketten
Wirsinggemüse, Sahn Salat

Herrencreme, Spekulatius Panna cotta € 24.90

„festlich“

Rotkohlcremesuppe
Crôutons und Sahnhaube

rosa gebratenes argentinisches Roastbeef
Wildschweinbraten auf Wirsinggemüse
überbackenes Schweinefilet mit Camembert und Preiselbeeren
Vichymöhren, Wirsinggemüse, gemischte Salatvariation
Kartoffelrösti, Serviettenknödel

Herrencreme
Mohncreme mit Punschirschen € 29.90

„kräftig & deftig“

Glasierter Sauerbraten „nach unserer Art“
Wildgoulasch vom heimischen Wild
Apfelrotkraut, Wirsingrahmgemüse
Kartoffelkroketten, Serviettenknödel

Herrencreme, Spekulatius Panna cotta € 20.90

„Klassiker“

Hochzeitssuppe

Rindfleisch in Zwiebelsauce
Salzkartoffeln, Kroketten
Salatvariationen

Herrencreme € 19,90

„Zweierlei Schnitzel“

Schweineschnitzel
Hähnchenschnitzel im Pankomantel
Champignonrahm, Zigeunersauce, Currysauce
Gratinkartoffeln, Kroketten, Salatvariationen

Herrencreme € 17,90

Liebe Gäste,

gerne servieren wir Hochzeitssuppe, aber nur in Verbindung mit Rindfleisch in Zwiebelsauce zu Ihrem Hauptgang.