

Weihnachtliches Büffet

Burratina auf Wildkräutern mit Limettenöl

Ententerrine mit Wasabischmand

Wildschinken an Dijonsenf-Sauce

Gegrillter Hasenrücken mit Waldorfsalat und kandierten Walnüssen

Feldsalat mit Radieschen und Kartoffel-Speck-Vinaigrette



Petersilienwurzel-Schaum-Süppchen

mit Honigspeck



ausgelöster Gänsebraten an eigener Sauce

Sauerbraten vom Wildschwein mit Waldpilzen

Zander mit Kräuter-Mandelkruste, mit Limetten-Weißweinschaum

Apfel-Zimt-Rotkohl

Grünkohl auf französische Art

Rosenkohl, Speckbohnen und Vichykarotten

Thüringer Klöße, hausgemachte Kräuterspätzle

und Basmatireis



Bratapfel-Parfait mit marinierten Waldbeeren

Lebkuchenmousse mit Nusssauce

Kandierte und mit Schokolade überzogene Babyäpfel in Vanillesauce

€45,00 pro Person