



Weihnachtsmenü "für Sie Zuhause"

Unsere Spezialitäten zum eigenen Zusammenstellen und Selbsterwärmen.

Für den individuellen und besonderen Genuss zu Hause haben wir Ihnen eine Auswahl unserer Spezialitäten zusammengestellt. Alle einzelnen Komponenten werden auf schonende Art gegart und für Sie in Vakuumbuteln portioniert. Somit sind Sie flexibel in der Zusammenstellung und dem Zeitpunkt des Zubereitens und Servierens.

Im Kühlschrank halten sich die Gerichte mindestens 7 Tage oder eingefroren 6 Monate. Wir bieten alle Gerichte ab 2 Personen zur Abholung im Hotel oder kostenlose Lieferung in Saarwellingen, Reisbach und Schwarzenholz an.

Suppen:

Wurzelgemüsesuppe mit Topping von gerösteten Kichererbsen	à 6,50
traditionelle Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	à 6,50

Hauptgerichte:

saftiges Hirschgulasch mit Preiselbeerbirne	à 18,50
gebratenes Schweinelendchen in Pfefferrahmsauce	à 18,50
Mangold-Barsch-Roulade auf Blumenkohlpüree Pommery-Senf-Sauce	à 24,50
geschmorte Kalbsbäckchen mit Gemüsejulienne und Burgundersauce	à 23,50

vegetarisch:

Risotto mit frischen Pilzen und Manchego	à 16,50
Quinoa mit Gemüsestreifen	à 14,50

Gemüse:

Bohnenbündel, Apfelrotkraut, Rahmwirsing	à 4,50
--	--------

Beilagen:

gratinierte Kartoffeln, Serviettenklöße, hausgemachte Spätzle	à 4,00
--	--------

Desserts:

Portwein-Zwetschgen mit Pistazienmousse und gefüllte Filo-Mandelröllchen	à 7,50
lauwarmes Apfel-Zimt-Crumble mit frischer Vanillesauce	à 6,00

Abholung/Lieferung Do.23.12.21 9:00-19:00 Uhr, Fr. 24.12.21 9:00-11:00 Uhr
Bitte bestellen Sie telefonisch bis 18.12.21 unter 06838/86000

