Weihnachtsmenü "für Sie Zuhause"

Unsere hausgemachten 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 Vakuumbeuteln 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.

Salat:

Feldsalat mit Speckrahmdressing und gekochtem Ei	à 8,50

Suppen:

Cremsüppchen von der Pastinake mit Olivencracker	à 8,50
Cremsüppchen Möhren und Ingwer mit Trüffelgrießklößchen	à 8,50

Fleischgerichte:

Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons und Rahmsoße	à 17,50
gebratenes Schweinelendchen in Pfefferrahmsoße	à 21,50
Traditionelle geschmorte Rinderrouladen 2 Stück mit Burgundersoße	à 25,50
saftiges Hirschgulasch mit Preiselbeerbirne	à 25,50

vegetarisch:

Buchweizenrisotto mit frischen Pilzen und Hokkaidokürbis und geriebenem Bergkäse	à 23,50

Gemüse:

Bohnenbündel, Apfelrotkraut, Rosenkohl	à 4,50

Beilagen:

Dampfkartoffeln	
hausgemachte Spätzle	à 4,50

Desserts:

lauwarmes Apfel-Zimt-Crumble mit frischer Vanillesoße	à 7,50
Pistazien-Tiramisu mit Konfetti-Sternen	à 7,50

Abholung Mi.23.12.26 10:00-18:00 Uhr
Bitte bestellen Sie telefonisch oder per Mail bis 15.12.26 unter 06838/86000