

Weihnachtsbuffet

am 25.12.2018 und 26.12.2018

Rote-Bete-Suppe mit Kokosmilch und Pastinake - **vegan**

Rohkost Salatvariationen, gegrilltes Bio Gemüse
Feldsalat mit Preiselbeerdressing und Speck
Rindfleischsalat, Nudelsalat, Couscous Salat, griechischer Bauernsalat, Heringsalat
Bio Kartoffelsalat mit schwäbisch-hällischen Wienerle
Shrimpscocktail mit Bio Ananas
Räucherfisch-Auswahl mit Meerrettich und Honig-Senf-Soße

Kastanienquiche
Brotauswahl, Butter

Nussbraten mit Rotkraut und Kürbis - **vegan**
Gefüllte Kastanien Gnocchi mit Kräutersoße und gebratenen Bio Pilzen
Geschnetzeltes vom schwäbisch-hällischen Schwein mit Apfel Pfeffer Soße
Entenkeule mit Preiselbeer-Orangensoße
Festtags Fischvariation mit Riesling Soße

dazu
Kartoffelknödel, Butterspätzle, Kartoffeln
Wintergemüse und Rotkraut

Pistazien-Pannacotta
Schokoladen-Zimtousse
Joghurtmousse aus Soyade mit Orangenzimtsirup - **vegan**
Bratapfel Tiramisu

Für die Kinder (a la carte)

Hackfleischbällchen mit Preiselbeeren, Spätzle, Rahmsoße

Echt Hällische Schweineschnitzel mit Pommes und Erbsen-Karottengemüse



BIO-Zertifizierung:
DE-ÖKO-022