



BIO-Zertifizierung: DE-ÖKO-022

Winterbüffet

November, Dezember, Januar, Februar

Vorspeisen

Ziegenkäsemousse auf Schwarzbrot und Quittengelee
Geräucherte Entenbrust auf Radicchio- Orangensalat
Maronencremesuppe
Eine Auswahl von Rohkost- und marinierten Salaten
Karottensalat, Rote Bete Apfel Salat,
Blattsalate der Saison
Orangen Dressing
Brot und Butter

Hauptgänge

Wildschweinragout vom heimischen Wild
mit Rotkraut und Serviettenknödeln
Geschmorte Rinderbäckchen an Dornfelder Soße,
Rosenkohl und Kartoffel-Pastinaken Püree
Gebratenes Zanderfilet auf Wermutschaum und Rote Bete Risotto

Vegetarisch

Confiertes Wurzelgemüse,
(Schwarzwurzel, Pastinake, Petersilienwurzeln, Gelbe Bete),
mit Zitronensoße und Buchweizen Buchteln

Dessert

Lebkuchen Panna Cotta
Cremé Brûlée an Glühweinssoße
Variation von der Schokolade mit Birnen und Orangen

43,00 € pro Person