

# Menüvorschläge für Ihre Weihnachtsfeier ab 20 Personen.

Preise jeweils pro Person.

Gerne können Sie sich aus diesen Vorschlägen auch Ihr Wunschmenü zusammenstellen.  
Wir bitten Sie jedoch, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden!

---

Menüs ohne Fischgang abzüglich 12,00 €

Menüs ohne Fischgang dafür Feldsalat mit Kartoffeldressing und Croûtons abzüglich 5,00 €

---

## Menü 1 - 42.50 €

Filet vom Zander, auf der Haut gebraten mit Belugalinsensalat

Crèmesuppe vom Muskatkürbis mit Kernöl und gerösteten Kernen

Geschmorte Barbarie-Entenkeule mit Kartoffelklößen,  
Rotkraut und dunkler Orangensauce

Gebackene Apfelküchlein mit Zimtzucker,  
hausgemachtem Vanilleeis und Schlagsahne

---

## Menü 2 - 44.50 €

Zweierlei von hausgebeiztem Lachs mit Rösti,  
Limonen-Crème-fraîche und Honigsenf-Dillsauce

Getrüffelte Kartoffelsuppe mit hausgemachtem Lauchöl

Burgunderbraten vom Odenwälder Weiderind  
mit Rosenkohl und frischen Eierspätzle

Hausgemachtes Mousse von belgischer Zartbitterschokolade  
mit eingelegten Sauerkirschen und Schlagsahne

---

## Menü 3 - 48.50 €

Sanft gegarter Lachs auf Orangen-Fenchelsalat  
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Rieslingcrèmesuppe mit Schwarzbrotkrustln

Unsere Weihnachtsgans mit Apfelrotkraut, Kartoffelklöße und Maronen

Hausgemachter Apfelstrudel mit weißem Zimteis und gerösteten Mandeln

---

## Menü 4 - 48.50 €

wie Menü 3 - anstatt Weihnachtsgans:

Geschmorte Keule vom Hunsrücker Reh mit karamellisiertem Spitzkohl,  
frischen Eierspätzle und Spätburgunder-Jus