

Menüvorschläge Weihnachtszeit

Vorspeise:

Wild-Consommé

mit würzigen Wildhackbällchen & Gemüsestreifen

Hauptgänge:

Roulade & Hirsch

Hirschbraten mit eigener Soße & Preiselbeerbirne

Rinderrouladen gefüllt mit Speck-, Zwiebel- & Speckwürfeln in eigener Soße

Kartoffelklöße, Rotkohl & Kroketten

Wildschwein & Hähnchen

Wildschweinbraten mit eigener Soße

Hähnchenbrustfilet mit Rahmsoße

Champignons im Kartoffelnest

Semmelknödel, Röstinchen & Beilagengemüse

Wildplatte

Hirschbraten in eigener Soße

Hirschsteak mit Portweinsoße

Wildschweinbraten in eigener Soße

gefüllte Birne, gebratene Champignons im Kartoffelnest,

Beilagengemüse, Kartoffelklöße, Rotkohl & Kroketten

Ganze Gans

Ganze Gans für 4 Personen

- in der Küche tranchiert -

mit Rahmsoße, Rotkohl, Rosenkohl, gefüllter Bratapfel, Kartoffelknödel &

Kroketten

Dessert:

Apfelringe

an Vanillesoße mit Vanilleeis