

Adventsmenüs

Adventsmenü 70

Mit Kürbiskerndressing mariniertes Feldsalat

dazu Granatapfel und Pastrami

Hirschbraten Schlosshotel

Mit Rosenkohl dazu Kartoffelbaumkuchen und Birne

Weihnachtliches Schokoladenmousse

mit Gewürz-Zwetschgen-Ragout, Vanilleeis

und weißem Glühweinschaum

48,00€

Adventsmenü 71 und 72

Hausgebeizter Gewürzslachs an Blumenkohl-Curry-Mousse

dazu Rote Bete Ketchup, Kräuterbuttermilch und Wildkräuter

Entenkraftbrühe mit Steinpilzraviolo

Knuspriger Gänsebraten mit Orangenhonig glaciert

an Cassis-Rotkohl dazu Kartoffelkloß mit Backpflaume gefüllt

Allerlei von Bratapfel, Karamellsauce und Tonkabohneneis

Menü 71 ohne Vorspeise 55,00€

Menü 72 komplett 63,00€

Adventsbuffet

Geräucherter Entenschinken an Sellerie-Walnussalat
Wildterrinen mit Röstbrot und Kumquat
Winterlicher gebeizter Lachs mit Meerrettich und Rote Beete
Salat von Gerste mit Topinambour, Cranberries und
gerösteten Nüssen
Sauer Kürbis-Salat mit Frühlingslauch

Brotkorb mit Butter und hausgemachtem Gänseeschmalz

Würziges Kürbissüppchen mit gerösteten Kernen

Entenbraten mit Sauce / Rotkohl / Kartoffelklöße mit Schmelz
Lachs auf Zucchini-Gemüse / Reis-Amarantsouffle
Kalbsbraten / Gemüse des Marktes / Pilz-Brotquiche

Kleine Käseauswahl von heimischem Käse mit Nüssen und Chutney
Warmer „Kirschmischel“ mit Vanillesauce
Weihnachtliches Schokomousse mit Gewürzorange und
Mascarpone-Glühweinschaum
Pillnitzer Weincreme mit Crumble

54,00€ pro Person
buchbar ab 20 Personen