

## 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  
Wildterriner 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 Gänseschmalz

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*