

Weihnachts Buffet

Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing
Tomaten-Mozzarellaspieße mit Basilikumpesto
hausgebeitzter Kaffee-Orangen-Lachs mit Pumpernickel und Frischkäse
Kartoffelsalat mit Mini Schnitzel und Würstchen

Meller-Festtagssuppe

hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Nudeln, Gemüse, Markklößchen

Hauptgang

Hähnchenbrust „suprême“ mit Honig und Thymian glasiert dazu Rotkohl,
Haselnussknödel und Orangenjus
Zwiebelbraten vom Rind mit Kohlrabi-Möhrengemüse in Rahm und Kartoffelgratin
Wildragout mit Pilzen und Preiselbeeren verfeinert dazu Muskatspätzle
Zanderfilet mit Spekulatiuskruste auf Kartoffel-Kürbisgemüse und Rieslingsoße
Gemüse-Kokos-Curry in pikanter Zitronensoße mit Cashewkernen (vegan)

Dessert

Lebkuchencreme mit Gewürz-Kirschen
Gebackene Apfelringe mit Zimt&Zucker dazu Vanillesoße
Schokoladenmousse mit Birnenkompott

39,90€ p.P.