

**Unser "take – away" Weihnachtsbrunch**

€ 30,00 p.P.

**Vorspeisen**

Wrap gefüllt mit Zucchini, Frischkäse, Sonnenblumenkernen  
und gerösteter Koriandersaat auf Möhren - Orangensalat

\*\*\*

Waldpilz - Polenta auf Rotkohl - Himbeersalat

\*\*\*

gebackene Rosmarin - Kartoffelscheibe mit Ratatouille & Hirtenkäse überbacken

\*\*\*

leicht geräuchertes Butterfisch - Konfekt auf buntem Safran - Graupensalat

\*\*\*

gebackene Würzfleisch - Krokette auf süß - saurem Linsensalat

**Suppe**

Kartoffel - Kürbis - Cremesuppe

**Hauptgänge**

(Pro Person 1x Hauptgang zum auswählen. Bei Gruppen von mehr als 2 Personen bitten wir Sie darum, sich auf 2 Arten von Hauptgängen zu beschränken. Beispielsweise: 3x Ragout, 2x Trüffelravioli bei 5 Personen)

Ragout von Zander, Scholle, Garnelen, Kirschtomaten und Frühlingslauch in Zitronen - Thymiansauce mit Spaghetti

\*\*\*

Roulade von Lachs & Zander mit leichter Weißweinsauce und buntem Gemüseis

\*\*\*

Burgunderbraten mit einem Allerlei von deftigem Grünkohl und Kartoffeln

\*\*\*

Rehragout mit Champignons und Preiselbeeren an Apfelrotkohl und Butterspätzle

\*\*\*

Brust & Keule von der Ente mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

\*\*\*

Roulade vom Kalbsrücken gefüllt mit Senf, Zwiebeln & Gewürzgurken und Kartoffel - Möhrenstampf

\*\*\*

Trüffelravioli mit Erbsen in Tomaten - Thymianrahm und Spiegelei

\*\*\*

Papilote gefüllt mit Hokaidokürbis und Ziegenfrischkäse auf Estragon - Curry - Polenta und einem rosa Pfeffer - Joghurt - Dip

**Dessert**

Bratapfel - Cheesecake

\*\*\*

Spekulatiuscreme auf Baumkuchen

\*\*\*

Panna Cotta auf Tonkabohnen - Kirschkompott

\*\*\*

Milchreis - Zimt - Praline auf geschmorter Gewürzpflaume

\*\*\*

pochierter Schokoladenkuchen mit Lebkuchenflavour