

Festliches Adventsbuffet 2024

Zum Auftakt:

Chardonnay – Sekt, halbtrocken	0,1 l	4,50
„Fragolino“ Chardonnay - Sekt mit einem Schuss Walderdbeerlikör	0,1 l	5,50
Herforder Weihnachtsbier	0,25 l	3,50
Alde Gott Spätburgunder, halbtrocken	0,20 l	7,50
Winzergen. Sasbachwalden, Baden	Flasche 0,75 l	24,00
Steffens Riesling Riesling Hochgewächs, halbtrocken	0,20 l	7,50
Weingut Steffens, Mosel	Flasche 0,75 l	24,00
Merlot Drago Rosso Vino varietale d'Italia, trocken, kräftig	0,20 l	8,00
Weingut Paladin, Venetien	Flasche 0,75 l	26,00

Polenta mit Kürbis und Feta
Hirschrücken mit Feigensenf und Frischkäse
Roastbeef-Röllchen, Frischkäse-Kräuter-Champignons
Sesam-Hähnchenbrust-Sticks, Süßkartoffel-Quiche
Roulade von Lachs, Frischkäse und Spinat
Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln
hausgebeitzter Lachs mit Senf-Dill-Sauce
geräucherte Forelle mit Preiselbeersahne
Rosenkohlkürbissalat, Sauerkraut-Strudel
Auswahl von Wintersalaten

Steinpilzcremesuppe
Rinderkraftbrühe „Royal“

Geschmorter Gänsebraten
mit Backäpfelchen und Calvadosauce
Schweinefilet auf Pfefferrahmsauce
Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce
Wildragout in Malzbiersauce
Knusperschnitzel von der Hähnchenbrust
gebratenes Kabeljau- und Lachsfilet mit Senfsauce
kleine Rinderrouladen in Burgundersauce
Schupfnudeln mit Tomate und Feta-Rahm
bunte Gemüsepfanne und Apfelrotkohl
Kartoffelklößchen, Kroketten und Rösti

Lebkuchen-Mousse
flambierte Crêpes mit Orangensauce
Christstollen-Mousse
Münsterländer Herrencreme mit Rum
winterliche Eissorten aus dem Wagen
Omis „Eiskuchen“, Rote Grütze
Eierlikörcreme mit Kaffeehaube