

Adventsbüfett

Steinbergs am 06. 13. & 20. Dezember

Waldpilzconsomé

oder

Cremesuppe vom Hokaidokürbis mit Apfel

~~~

vom Büfett

vom Büfett

Gebeizter & geräucherter Lachs

Endiviensalat mit Kartoffel- Speck- Dressing

Feldsalat mit Balsamico Kirsch Vinaigrette dazu Wildschinken

Vitello tonnato vom Schweinerücken

Carpaccio von der Entenbrust an winterlichen Blattsalaten  
mit Mango, Pinienkernen und Parmesan

Tomate mit Mozzarella

~~~

Wildgulasch „Schlubber Bruch“

Nach altem Rezept von Förster Vetter
mit Schokolade und Johannisbeeren verfeinert,
serviert mit Kartoffelklöße und Rotkraut

Hähnchensteaks Valbrie auf Rahmporree
mit Camembert und Preiselbeeren überbacken

Filetspitzen „Stroganoff“

mit Paprika und Senf in einer pikanten Sahnesoße

Schweinemedallions auf Kirsch-Pfeffersoße

Rotkohl, Kartoffelkrusteln und Klöße

~~~

Baileyscreme & Herrencreme

pro Person 26,90 €