

Silvestermenü 2011

- *Gebratene Wachtelbrust mit Entenmousse*
mit Portweingelee an frischem Feldsalat
- *Calvados-Consommé*
mit Rindfleischklößchen
- *Gebratener Kalbsrücken*
an einer Spitzmorchelsauce mit Romanescoröschen
u. getrüffelten Herzoginkartoffeln
oder
- *Hirschrücken im Ganzen gebraten*
an Wacholderrahmsauce mit einer Maronenbirne, Steinpilzen,
Kirschrotkohl u. Mandelbällchen
oder
- *Gebratenes Bachsaiblingfilet*
an einer Champagnersauce mit grünem Spargel,
Zuckererbsenschoten u. Butterkartoffeln
- *Marzipanmousse*
mit karamellisiertem Vanilleparfait

Von 18:30 bis 22:00 Uhr, **inkl. 1 Glas Sekt zum Empfang**,
Reservierung bis zum 10.12.2011 erbeten!

39,50
EUR pro Person

Neujahrsbrunch 2012

Frische Brötchen • Brotkorb • Auswahl von Wurst und Käse • verschiedene Sorten Marmelade und Konfitüre • Frischkäse • Joghurt und Beerenfrüchte • Frühstückscerealien (Cornflakes, Frosties, Smacks, Müsli) • frisches Obst • verschiedene Fruchtsäfte • gekochte Eier und Rührei • Kaffee, Tee, Heiße Schokolade

Krossgebratene Speckstreifen • Nürnberger Bratwürstchen • Fleischsalat
Auswahl von Steinhuder Räucherfischen (Aal, Lachs und Forelle) • Karotten-Orangen-Chili-Suppe • „Claresse“ Filet vom Zuchtwels auf einem Gemüsebett mit einer Dill-Senf-sauce und Basmatireis • Lachsfilet auf Blattspinat mit Petersilienkartoffeln • Schweinefilet in Senfkruste mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin • Geschmorte Wildschweinkeule mit einer Wacholderrahmsauce u. Pfifferlingen • Apfelrotkohl und Kroketten • Dessertvariation

Von 10:00 bis 15:00 Uhr, **inkl. 1 Glas Sekt zum Empfang**,
Reservierung bis zum 10.12.2011 erbeten!
Kinder bis 14 Jahren zahlen 1,- € je Lebensjahr.

29,50
EUR pro Person