
MENÜ NACH WAHL FÜR IHRE FIRMENWEIHNACHTSFEIER

Stellen Sie sich Ihr persönliches
Wunschmenü zusammen.

Suppen

KÜRBIS-INGWER-SÜPPCHEN aus
biologischem Anbau mit Rote-Beete-Chip
und gerösteten Kürbiskernen
7,50 €

WILDCONSOMMÉ mit Wildfleischklößchen
7,50 €

Vorspeisen

MARINierter FELDSALAT MIT TRANCHEN
VON DER GEBRATENEN ENTENBRUST
und Orangenspalten
10,00 €

KLEINER WINTERLICHER SALAT
mit Holunder-Honig-Dressing
7,50 €

GRATINierter ZIEGENKÄSE
auf mariniertem Feldsalat und Rote-Beete-
Apfel mit einer feurig-fruchtigen Vinaigrette
10,00 €

CARPACCIO VOM WINTERLACHS
mit rotem Pfeffer und Honig-Vinaigrette
10,00 €

Hauptgänge

REHKEULENBRATEN AUS
SÄCHSISCHER JAGD mit gebratenen
Semmelknödeln, Apfel-Rotkohl
und Preiselbeer-Rotwein-Jus
25,00 €

BARBARIE-ENTENBRUST
mit Backpflaumen-Jus, Chicoreé
mit Orangenfilets und Kürbis-Couscous
25,00 €

RINDERRÜCKEN VOM MEMMENDORFER
WEIDERIND auf Rote-Beete-Kartoffel-
Ragout, sautiertem Wurzelgemüse
und zweierlei Kräuter-Butter
32,50 €

BRUST UND KEULE VON DER GANS
„KLASSISCH“
mit Preiselbeer-Rotkohl
und hausgemachten Kartoffelklößen
25,00 €

HIRSCHRÜCKENMEDAILLONS
aus sächsischer Jagd mit Spekulatiuskruste
mit glasierten Feigen und hausgemachten
Kartoffelplätzchen
27,50 €

GEBRATENES SAIBLINGSFILET
unter einer Pistazien-Koriander-Kruste
mit Rote-Bete-Apfel-Gemüse, dazu
zweierlei Püree von Erbse und Kartoffel
25,00 €

Desserts

DUETT VON EIERLIKÖRMOUSSE
UND ESPRESSOMOUSSE
mit Kompott von der Mirabelle
9,50 €

HAUSGEMACHTES SCHOKOLADEN-
AMARETTO-MANDEL-EIS
mit flambierten Birnen und
warmer Schokoladensoße
9,50 €

DREIERLEI HAUSGEMACHTES SORBET
mit exotischen Früchten
9,50 €

Menüpreise

SUPPE + HAUPTGANG + DESSERT
Summe der Einzelpreise
abzüglich 4,00 €

VORSPEISE + HAUPTGANG
+ DESSERT
Summe der Einzelpreise
abzüglich 5,00 €

SUPPE + VORSPEISE +
HAUPTGANG + DESSERT
Summe der Einzelpreise
abzüglich 6,00 €