

WEIHNACHTSMENÜ

Unser Weihnachtsmenü ist **ab 20 Personen** verfügbar. Es kann nur ein Menü für die gesamte Gruppe ausgewählt werden. Für Vegetarier kann ein alternatives Hauptgericht gewählt werden.

SUPPEN

Waldpilzcremesuppe ^{a,g,i} 7,90 €

Getrüffelte Kartoffelcremesuppe ^{a,g,l} 7,40 €

VORSPEISEN

Rotkohlsalat mit Quinoa und Rosinen ^m 8,70 €

Feldsalat mit in Ahornsirup gebratenem Speck
und Granatapfelkernen ^{j,2,5} 9,40 €

HAUPTGERICHTE

½ Gegrillte Ente mit Kartoffelkloß
und Cranberry-Rotkohl ^{a,i,3} 24,90 €

Wildschweinbraten mit Schupfnudeln
und Apfelrotkohl ^{a,g,i} 23,40 €

Rotbarschfilet in Limetten-Prosecco-Sauce
mit Kartoffel-Lauch-Gratin ^{a,d,g} 20,70 €

Veganes Schwarzwurzel-Risotto
mit gebratenen Kräuterseitlingen ^a 16,90 €

Hausgemachter Roter-Beete-Strudel
mit Schafskäse und Kräutercreme ^{a,c,g} 15,70 €





Bier Genuss

Hopfingerbräu

am Brandenburger Tor



NACHSPEISEN



Marzipancreme mit Himbeermark ^{c,g,h} 7,90 €

Helles Zimtparfait auf Nougatsauce mit Pflaumenkompott ^g 8,40 €



ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

a = Glutenhaltiges Getreide, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fische, e = Erdnüsse, f = Sojabohnen, g = Milch, h = Schalenfrüchte (Nüsse), i = Sellerie, j = Senf, k = Sesamsamen, l = Schwefeldiooxid, Sulphite, m = Lupinen, n = Weichtiere, o = Pinienkerne (Nüsse), 1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Phosphat, 5 = Geschmacksverstärker, 6 = koffeinhaltig, 7 = Chinin, 8 = Benzoesäure, 9 = Taurin, 10 = Süßungsmittel(n), 11 = Phenylalanin



WEIHNACHTSBUFFET 1

Unser Weihnachtsbuffet ist ab 35 Personen verfügbar.

SUPPE

Maronencremesüppchen ^{a,g}

VORSPEISEN

Gebratener Ziegenkäse mit Birnen-Chutney und Linsensalat ^{g,h}

Rosa gebratene Entenbrust auf Feldsalat mit Pinienkern dressing ^{j,o}

HAUPTGERICHTE

Gänsekeule mit Kartoffelkloß und Apfelrotkohl ^{a,i,3}

Vegetarisches Waldpilz-Risotto mit Parmesanspänen ^{g,i}

Rotbarschfilet in Limetten-Prosecco-Sauce mit Kartoffel-Lauch-Gratin ^{a,d,g}

NACHSPEISEN

Vanille mousse mit Pflaumen und Zimtcrumble ^{a,c,g}

Lebkuchenmousse auf Aprikosen-Chutney ^{a,c,g,h}

Preis pro Person: 59,70 €



WEIHNACHTSBUFFET 2

Unser Weihnachtsbuffet ist ab 35 Personen verfügbar.

SUPPE

Blumenkohlcremesüppchen ^{a,g}

VORSPEISEN

Salat vom Babyspinat mit Birne, Walnüssen und Ziegenkäse ^{g,h}

Schweinemedallions im Speckmantel auf Orangen-Chicorée-Salat

HAUPTGERICHTE

Wildschweinbraten mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl ^{a,i,j,3}

Roulade vom Havelzander im Wirsingmantel auf Paprikasauce
mit Thymiankartoffeln ^{a,g,l}

Spitzkohl-Gemüse-Roulade auf Tomatenragout ^{a,i}

NACHSPEISEN

Mohn-Marzipan-Mousse auf Aprikosen-Creme ^{a,g,h}

Bratapfelmousse mit Mandelsplittern ^{a,g,h,l}

Preis pro Person: 57,20 €

