

Advents-Bufferet

Feldsalat / Rohkost / Dressing / Topping

Süßkartoffel-Kokos-Süppchen

Rote-Beete-Carpaccio / Ziegenkäse / Birne/ Walnuss

Vitello-Ceasars-Style

gebeizter Lachs / geräucherte Forelle /
Sahne-Meerrettich/Senf-Honig-Dill-Dip

Waldorf-Salat / geräucherte Entenbrust

Hirsch-Gulasch aus heimischen Wäldern

weihnachtlicher Gänsebraten (aus der Brust und der Keule)

Schweinefiletmedaillons (GQH) an Waldpilzsoße

Kürbis-Lasagne

Butter-Spätzle / Kartoffelklöße / Rotkraut
Gemüse der Saison

Bratapfel-Spekulativus-Tiramisu

Mousse au Chocolat

Panna Cotta "gebrannte Mandeln"

an allen Advents-Sonntagen 30.11./07.12./14.12./21.12.

von 12:00 - 15:00 im Eli-Saal

45,-€ p.P.

25,90€ für Kinder 6-12 Jahre