

## MENÜKARTE HERBST & WINTER

### KOMPONENTEN AUS DEM WALD

#### KALTES BUFFET

- Feldsalat mit Streifen von der Hirsch-Kalbskeule mit Speck, Nüssen und Trauben <sup>e</sup>
- Antipasti mit Trüffelsalami <sup>1,2,3</sup>, Parma-Schinken marinierten Champignons und eingelegter Paprika -vegan -
- Mini-Wraps mit Ruccola, Cherry-Tomaten und Sauerrahm <sup>g</sup> -vegetarisch-
- Hacksteaks mit Kräutern der Provence
- Baguette- und Partybrötchensortiment <sup>a,k</sup> -vegan- dazu Aioli <sup>c,g</sup> und Kräuterbutter <sup>g</sup>

#### WARMES BUFFET

- Schweinefilet im Wirsingmantel an einer Pflaumensauce <sup>a</sup> dazu Karottenscheiben mit Minzaromen -vegan-
- Französische Kartoffelchen -vegan-
- Gefüllte Mais-Poulardenbrust mit Winterpilzfüllung an Calvadosauce <sup>a</sup>
- dazu Selleriepüree <sup>i</sup>

#### DESSERT

- Mango-Charlotte im Lebkuchen-Mantel <sup>e,g,h</sup> -vegetarisch-
- Panna Cotta mit Orangenspiegel <sup>g,h</sup> -vegetarisch-

ab 20 Personen, p. P. 24,90 €

ab 10 Personen, p. P. 26,90 €

## TRAUMHAFTE VORWEIHNACHTSZEIT

### KALTES BUFFET

- Zarter Rehrücken auf Waldorfsalat g
- Dreierlei vom Lachs an Honig-Senf-Dill-Dip d,j
- Winterlicher Salat mit Ziegenfrischkäse und Kirschtomaten g  
dazu Feigendressing -vegetarisch-
- Mini-Schnitzel von der Pute a,c
- Tessiner Kartoffelsalat mit Lauch und Paprika g -vegetarisch-
- Baguette und Partybrötchensortiment a,k -vegan-  
dazu Kräuter-Frischkäsecreme, Butter und Kartoffel-Knoblauch-Dip

### WARMES BUFFET

- aromatisierte Schweinefilet-Medaillons
- dazu Mangold-Kürbis-Gemüse -vegan-
- Kartoffel-Gnocchi in Nußbutter geschwenkt e -vegetarisch-
- Waldpilzsauce a,i,g -vegetarisch-
- Goldbraune Gänsekeule an einer typischen Gänsesoße a
- Hausgemachte Kartoffelklöße -vegan-
- Preisselbeerrotkohl a

### DESSERT

- Glühweinmousse g -vegetarisch-
- Zimt-Creme mit Amaretto g -vegetarisch-

ab 20 Personen, p. P. 29,90 €

ab 10 Personen, p. P. 32,90 €

## HERBST/WINTERBUFFET 2019

### KALTES BUFFET

- Parmaschinken auf Cantaloupe-Melone
- Ruccolasalat mit Cherry-Tomaten, Pinienkerne und gehobeltem Parmesan dazu eine Balsamico-Orangen-Vineigrette **g -vegetarisch-**
- Rosa gebratenes Roastbeefröllchen mit Chefkoch´s Kräuter-Remoulade **g**
- Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich **g**
- Winterlicher Rotkohlsalat mit Walnüssen **-vegan-**
- Steinofenbaguette **a,k -vegan-**
- dazu Aioli **c,g** und Tomatenbutter **g**

### WARMES BUFFET

- Lammcarree unter Kräuterkruste **a** an Minzjus **a,i**
- Olivenpüree **h -vegetarisch-**
- Wurzelgemüse auf Petersilie, Knollensellerie, Möhren und Pastinaken **-vegan-**
- Schweinefiletspitzen in einer Pfifferlingsrahmsauce **a,h**
- Zarte Ochsenbäckchen in einer Rotweinreduktion **a,i**
- Bohnen im Speckmantel
- Kartoffeldrillinge mit Olivenöl und Rosmarin **-vegan-**
- Helle Tagliatelle in feinem Olivenöl geschwenkt mit Paprika und Cherry-Tomaten **c -vegetarisch-**

### DESSERT

- Mousse au Chocolate mit weihnachtlichen Kirschen **g,h -vegetarisch-**
- Zimt-Bailys-Creme **g -vegetarisch-**

ab 20 Personen, p. P. 28,90 €

## KLASSIKER ZUR WEIHNACHTSZEIT 1

### KALTES BUFFET

- Feldsalat mit Cherry-Tomaten und hausgemachtem Kartoffeldressing **-vegan-**
- Schafskäse mit gerösteten Nüssen und Tomatenhonig <sub>g</sub> **-vegetarisch-**
- Kräuterhacksteaks mit Kräutern der Provence
- Mini-Schnitzel vom Schwein <sub>a,c</sub>
- Mini-Wraps <sub>a</sub> mit knackiger Salatfüllung, Salsa-Dip und Räucherlachs
- Baguette und Partybrötchensortiment <sub>a,k</sub> **-vegan-** dazu Curry-Frischkäsecreme <sub>g</sub> und Kartoffel-Knoblauch-Dip <sub>g</sub>

### WARMES BUFFET

- Schweinefiletmedaillons an Cherry-Schalotten-Sauce <sub>a,i</sub>
- Hauseigene Rinderroulade nach Mama´s Rezept
- in typischer Sauce <sub>a,i</sub>
- Preiselbeer-Rotkohl <sub>a</sub>
- Gehobelter Wirsing in Rahmsauce <sub>a</sub> **-vegetarisch-**
- Kartoffelklöße **-vegan-**
- Kartoffelgratin <sub>g</sub> **-vegetarisch-**

### DESSERT MIT GLAS PRÄSENTIERT

- Glühwein-Grütze mit Vanillesauce <sub>g,h</sub> **-vegetarisch-**
- Duett von weißer und dunkler Mousse au Chocolate <sub>g,e</sub> **-vegetarisch-**

ab 20 Personen, p. P. 22,90 €

ab 10 Personen, p. P. 24,90 €

## KLASSIKER ZUR WEIHNACHTSZEIT 2

### KALTES BUFFET

- Waldorfsalat mit Mandarinen und Nüssen <sub>g</sub> -vegetarisch-
- Gouda-Käse-Stick mit Weintraube <sub>g</sub> -vegetarisch-
- Hauseigene Party-Frikadelle nach Papa´s Rezept <sub>a, c, i</sub>
- Mini-Schnitzel von der Pute <sub>a, c</sub>
- Mini-Wraps <sub>a</sub> mit knackiger Salatfüllung und Salsa-Dip -vegetarisch-
- Baguette und Partybrötchensortiment <sub>a, k</sub> -vegan-
- dazu Ruccola-Frischkäsecreme <sub>g</sub> und Kräuterbutter <sub>g</sub>

### WARMES BUFFET

- Schweinefiletmedaillons
- auf Blattspinat mit Sauce Bernaise und Käseraspeln gratiniert <sub>a, g</sub>
- Sous Vide gegarte Steakhüfte
- In Balsamico-Rotweinsauce <sub>a</sub>
- Bohnen im Speckmantel
- Drillinge mit Rosmarin -vegan-
- Kaiser-Spätzle <sub>c</sub> -vegetarisch-

### DESSERT MIT GLAS PRÄSENTIERT

- Bayerische Creme mit Kirschen <sub>g, h</sub> -vegetarisch-
- Stracciatella Mousse mit Schokoladenstreusel <sub>g</sub> -vegetarisch-

ab 20 Personen, p. P. 22,90 €

ab 10 Personen, p. P. 24,90 €

## WEIHNACHTSZEIT IM POTT

### KALTES BUFFET

- Schweinefiletmedaillons mit Preiselbeeren
- Kräuter-Hacksteaks auf Ruccola-Salat
- Mini-Schnitzel vom Schwein <sup>a,c</sup> mit Zitronenecke
- Duett vom Räucher- und Gravedlachs an Sahne Meerrettich <sup>g</sup> und Honig-Senf-Dip <sup>j</sup>
- Tessiner Kartoffelsalat mit Lauch und Cherry-Tomate <sup>g</sup> -vegetarisch-
- Klassischer Nudelsalat mit Erbsen und Paprika <sup>g</sup> -vegetarisch-
- Baguette- und Partybrötchensortiment dazu Zwiebelschmalz, Butter und Kräuterbutter

### WARMES BUFFET

- Kross gebratener Weihnachtsschinken mit Bratensoße <sup>a,g,i</sup>
- Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Champignon-Rahm-Sauce <sup>a,g</sup>
- deftiger Grünkohl mit Kassler <sup>1,2,3,j</sup>
- Kartoffelgratin <sup>g</sup> -vegetarisch-
- Kaiser-Spätzle <sup>c</sup> -vegetarisch-
- Champagnerkraut mit Ananas <sup>a</sup> -vegan-

### DESSERT MIT GLAS PRÄSENTIERT

- Herrencreme mit Amaretto <sup>g</sup> -vegetarisch-
- Zimt-Mandel-Creme <sup>g</sup> -vegetarisch-

ab 20 Personen, p. P. 20,90 €

## UNSER HERBST- / WINTER-KLASSIKER 2019

### VORSUPPE

- Wild-Consume mit Pfannkuchenstreifen i

### WARMES BUFFET

- Aachener Sauerbraten in klassischer Printensauce a,i
- Rosenkohl mit Speck
- Apfelkompott -vegan-
- Kartoffelklöße -vegan-
- Mais-Poulardenbrust an Rotweinjus a,i
- Wurzelgemüse aus Knollensellerie, Karotten, Petersilienwurzel und roter Beete -vegan-
- Kartoffel-Rote-Beete-Püree -vegan-

### DESSERT MIT GLAS PRÄSENTIERT

- Griesflamme mit Limettenzesten c -vegetarisch-
- Amaretto-Creme mit Bailys c -vegetarisch-

ab 10 Personen, p. P. 17,90 €

## GRÜNKOHL & SUPPEN

### GRÜNKOHLZEIT

- Westfälischer Grünkohl mit Kartoffeleinlage  
dazu Mettwurst 1,2,3, a, i Portion 5,90 €
- Westfälischer Grünkohl mit Kartoffeleinlage  
dazu Mettwurst + Kasseler 1,2,3,a,i Portion 7,50 €
- Westfälischer Grünkohl mit Kartoffeleinlage  
dazu Entenbrust a, i Portion 9,90 €

### SUPPEN- / EINTÖPFE FÜR DIE KALTE JAHRESZEIT

- Erbsensuppe mit Kasseler und Bockwursteinlage 1,2,3,a,i Portion 3,90 €
- Gulaschsuppe vom Rind mit Paprika- und Kartoffeleinlage a Portion 4,50 €
- Westfälische Kartoffelsuppe mit geräuchertem Speck a Portion 3,90 €
- Möhren-Ingwer-Suppe a Portion 3,90 €

## ALLERGENINFORMATION

Gerne beraten wir Sie bei vorhandenen Lebensmittelallergien. Bitte teilen Sie uns in jedem Falle mit, sollte ein Gast eine Unverträglichkeit haben.

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung, können neben den angegebenen Allergenen, in all unseren Produkten auch Spuren von anderen Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, enthalten sein.