

### Individuelles Kulinarikglück

Ab 1 Person

#### 4 GANG WINTER MENÜ

##### Gewürz Lachs

Avocado | Muskat Kürbis

##### Esskastanie

Trüffel | Portwein

##### Im ganzen gebratenes Roastbeef

Rosenkohl | Kartoffel Gratin |  
Sauce Bernaise

##### Armer Ritter

Zimteis | Vanille | gebrannte Mandel

EUR 72,0 pro Person

#### 3 GANG GÄNSE MENÜ

##### Herbstliche Blattsalate

Rotwein Birne | geräucherte Brust  
| Walnuss Dressing

##### Geschmorte Gänsekeule

Rotkohl | Kartoffelklöße | glasierte  
Maronen

##### Topfenknödel

Nougat | Vanille | Zwetschge

EUR 62,0 pro Person

### Kulinarik zum Erlebnis wandeln und zum Austausch verführen

Ab 4-6  
Personen  
pro Tisch

#### GANZE GANS AM TISCH

##### Brust und Keule

##### von der Freiland Gans

Rotkohl | Kartoffelklöße | glasierte  
Maronen

EUR 265,0 pro Tisch

#### SCHWEIZER KÄSE FONDUE

##### Badischer Feldsalat

Kartoffel Dressing | Kracherle

##### Schweizer Käse Fondue

Trauben | Kartoffeln | knuspriges  
Baguette

##### Valrhona Schokolade

Erdnüsse | Karamell | Vanille

EUR 46,0 pro Person

### Kulinarik im Mittelpunkt

Ab 40  
Personen

#### EIN WEIHNACHTLICHES WINTER BUFFET

##### VORSPEISEN

Räucherfisch Variation

Wildschweinschinken mit Feigen

Terrine vom Heimischen Wild auf Portweingelee

Vielfältiges Salatbuffet mit Dressings, Cornichons, Rote Beete,  
Räucherlachsstreifen, geröstete Kürbiskerne,  
Baguette

##### SUPPE

Wildconsommé mit Kräuternocken

##### HAUPTGÄNGE

Gebratener Schellfisch auf Kürbisragout

Geschmorte Kaninchenkeule mit Rahmwirsing

Gratiniertes Schweinefilet mit Rosmarinjus

Haselnuss-Schupfnudeln mit Pilzen

Gemüseauswahl, Butternudeln

Spätzle, Semmelknödel

##### DESSERT

Bratapfel mit Vanillesoße

Luftiger Kaiserschmarrn

Creme Brûlée

Kleine Käseauswahl

EUR 52,0 pro Person

Wählen Sie zwischen Weinbegleitung, Getränkepauschale oder individuellem Verbrauch.

