

Der Kuhhirte



Unsere weihnachtlichen Menüs

Nur auf Vorbestellung im November und Dezember

Menü „Knecht Ruprecht“

Rahmsüppchen von Waldpilzen mit saurer Sahne & frischen Kräutern

Hirschbraten mit Preiselbeersauce, Apfelrotkohl, Rosenkohl & Kartoffel- klößen (auf Platten und Schalen serviert)

Bremer Rote Grütze mit Dickmilchsahne & Pumpernickelbrösl

ab 10 Personen

pro Person € 34,50

Menü „Weihnachtsbraten“

Petersilienwurzelsuppe mit Kürbiskern Öl

Entenbraten an Orangensoße mit Rotkohl, Rosenkohl & Kartoffelklößen (auf Platten und in Schalen serviert)

Bratapfel gefüllt mit Marzipan, Nüssen & Rosinen auf Vanillesoße

ab 5 Personen

pro Person € 29,80

Menü „Wunderland“

Kürbissuppe mit Ingwer & Süßkartoffeln abgeschmeckt, mit Chili

Wildschweinragout & Gänsebraten mit Rotkohl, Rosenkohl, Kroketten & Kartoffelklößen (auf Platten und in Schalen serviert)

Lebkuchen-Tiramisu

ab 10 Personen

pro Person € 36,50

Menü „Santa Claus“

Steinpilzsuppe mit Schinken-Chips

Entenbraten & Hirschkeule an Kirschsoße, Waldpilze, Rosenkohl, Apfelrotkohl, Schupfnudeln & Kartoffelklöße (auf Platten und in Schalen serviert)

„Verschleiertes Bauernmädchen“

eine leckere Spezialität aus Quark und Apfel -Kompott

ab 10 Personen

pro Person € 37,20