



Adventsmenü 70

Hausgemachter Gänseschinken
Feldsalat mit Kürbiskernöl und Granatapfel

Hirschbraten Schlosshotel
mit Rosenkohl, dazu Kartoffelbaumkuchen und Birne

Knuspriger Bratapfel
mit Calvados-Vanillesauce und Spekulatiuseis

42,00 €

Adventsmenü 71 und 72

Graved Lachs
Blumenkohl | Beete | Wildkräuter

Entenbrühe mit Steinpilzrisotto

Gänsebrust mit Orangenhonig glaciert
Apfel-Rotkohl | Kartoffel-Esskastanien-Strudel

Süßer Striezelmarkt
Pflaumentoffel | Christstollen | Kandierte Mandel | Quarkbällchen

Adventsmenü 71 ohne Vorspeise 45,00 €

Adventsmenü 72 komplett 50,00 €



Adventsbuffet

Geräucherter Entenschinken an Sellerie-Walnussalat
Wildterrinen mit Röstbrot und Kumquat
Winterlicher gebeizter Lachs mit Meerrettich und Rote Beete
Salat von Gerste mit Topinambour, Cranberries und
gerösteten Nüssen
Sauer Kürbis-Salat mit Frühlingslauch

Brotkorb mit Butter und hausgemachtem Gänseschmalz

Würziges Kürbissüppchen mit gerösteten Kernen

Entenbraten mit Sauce / Rotkohl / Kartoffelklöße mit Schmelz
Lachs auf Zucchini-Gemüse / Reis-Amarantsouffle
Kalbsbraten / Gemüse des Marktes / Pilz-Brotquiche

Kleine Käseauswahl von heimischem Käse mit Nüssen und Chutney

Warmer „Kirschmischel“ mit Vanillesauce
Weihnachtliches Schokomousse mit Gewürzorange und
Mascarpone-Glühweinschaum
Pillnitzer Weincreme mit Crumble

49,00 € pro Person
buchbar ab 20 Personen