



Weihnachtliche Menüs im Restaurant

12:00 – 19:00 Uhr

Vorspeise

- Süppchen vom geschmorten Kürbis und feinen Karotten mit Gartenkresse und Lauchzwiebeln dekoriert  9 €
- Salat von roter Beete, kleinen Bohnen und mariniertes Paprika mit feinen Salatblättern & Krustenbrot 9 €
- Gemüsebrühe mit Staudensellerie, geräuchertem Tofu und roter Zwiebel 8 €

Hauptgang

- Zart geschmorter Wildgulasch mit braunen Champignons an FORSTHAUS Birnen-Rotkohl und handgemachter Butterspätzle 26 €
- Saftiger Entenbraten serviert mit Maronen-Bratensauce und zartem Spitzkohlgemüse und Semmelknödeln 28 €
- Gebratenes Zanderfilet auf Rahmporree mit gebratenen Teigtaschen gefüllt mit Hokkaido-Kürbis 26 €

Dessert

- Weißes Schokoladenmousse mit einer Spur Zimt und Nelke verfeinert, serviert mit Gewürzkirschen (Vegan mit Tofu) 9 €
- Lauwarmer Schokoladen-Brownie mit Vanilleeis und gebrannter Mandel 9 €



Ihr Weihnachtsbuffet in unserer Veranstaltungsscheune

11:30 – 14:30 Uhr und 16:00 – 19:00 Uhr

Vorspeisen

- Süsschen vom geschmorten Kürbis und feinen Karotten mit Gartenkresse und Lauchzwiebeln dekoriert ✓
- Salat von roter Beete, kleinen Bohnen und mariniertes Paprika ✓
- Zarter Kohlsalat mit kleinen Tomaten, Walnüssen und Apfelstückchen ✓

Hauptgang

- Zart geschmorter Wildgulasch mit braunen Champignons
- Saftige Entenkeule serviert mit Maronen-Bratensauce
- Gebratenes Zanderfilet auf Rahmporree
- Gebratene Teigtaschen gefüllt mit Hokkaido-Kürbis auf Ragout von roten Zwiebeln und kleinen Bohnen, Basilikum-Pesto ✓

Beilagen

- Spitzkohlgemüse mit Cranberrys ✓
- FORSTHAUS Birnen-Rotkohl
- Kartoffelklöße und Butterspätzle ✓

Dessert

- Bratapfel mit Vanillesauce ✓
- Weißes Schokoladenmousse mit einer Spur Zimt und Nelke verfeinert, serviert mit Gewürzkirschen ✓
- Eisbar zum Zusammenstellen und kreieren ✓

Preis pro Person

EUR 54,00

EUR 25,00 (Kinder 3-12 Jahre)