



Weihnachtsmenü

Hinweise für Allergene
sowie die Veganen Alternativen

Gefülltes Baguette mit Käse und frischen Kräutern

Gluten - Weizen / Lactose

(Vegane Alternative Baguette mit Tomate und Kräutern)

Kartoffel-Creme-Suppe mit Laugencroutons

Gluten- Weizen / Lactose

(Vegane Alternative Tomatensuppe)

Kalbsbrust mit Walnuszpesto

Kross gebratene Barbarieentenbrust

(Vegane Alternative Wirsingroulade mit Dinkelreis-Tofu-Füllung an Tomatensoße)

Gern auch mit Wildreis und Ofengemüse von der Tafel kombinieren.

Ofengemüse

Möhren, Pastinaken, Rote Bete, Petersilienwurzel, Sellerie, Rote Zwiebeln

Bunte Wintersalate mit Orangen-Honig-Dressing

Senf

Kartoffel-Kürbis-Püree mit Maronen

Lactose

Wildreis

Birne in Honigwein gegart

an Granatapfelsonse

und weihnachtlicher Mascarpone Creme

Lactose

Kleine Käse Auswahl

Lactose

(Vegane Alternative Knaberteller)

und Träubchen

Burggeist

brennend serviert

hauseigenes Geheimrezept