

# ***Weihnachtsmenü***

*Gruß aus der Küche*

***Pikante Käsecrémé mit Laugengebäck***

*Suppe*

***Rinderconsommé mit Markklößchen***

*Hauptgang*

*(wird in Schüsseln und auf Platten serviert)*

***Putenrouladen mit Kartoffel-Mandel-Füllung,  
an Portweinjauce, dazu Serviettenknödel,  
und gebratener Rosenkohl***

***Kalbsbraten an Orangen-Ingwer-Soße,  
Herzoginkartoffeln  
und Romanescoröschen***

*Nachtisch*

***Käsekuchen im Gläschen  
mit Rumfrüchten***

*Käsegang*

***Käsespieße  
mit Quitten-Ingwer-Chutney***

*Abschluß*

***Burggeist  
brennend serviert***

*45,00 € pro Person*

Das Menü kann für Gruppen ab **mindestens 15 Personen** angeboten werden. Es gibt eine alternative für Vegetarier / Veganer siehe unten. Das Menü kann auch als Drei-Gang-Menü gebucht werden, mit Suppe, Hauptgang und Nachtisch zu 36,00 € pro Person.

Sie müssen eine bestimmte Diät halten oder der Medicus verbietet Ihnen die ein oder andere Zutat? Kein Problem für unsere Küche! Sofern wir rechtzeitig darüber informiert wurden, können wir für fast jeden Gast ein passendes Mahl zubereiten. Am besten schon bei der Anmeldung die besonderen Bedürfnisse mitteilen, spätestens jedoch einen Tag vor der jeweiligen Veranstaltung. Bei späteren Umbestellungen bitten wir um Ihr Verständnis, dass wir diese gegebenenfalls gesondert berechnen.

### **Menü (vegan)**

*Gruß aus der Küche*

**Kräutercremé  
mit Laugengebäck**

*Suppe*

**Gemüsecremésuppe mit Kräutercroûtons**

*Hauptgang*

**Gratiniertes  
Ratatouille Gemüse  
mit Dinkelreis**

*Nachtisch*

**Obstschnitte  
mit Rumfrüchten**

*Knabbergang*

**Gemüsechips  
mit Quitten-Ingwer-Chutney**

*Abschluß*

**Burggeist  
brennend serviert**