DIE STUBE

FESTLICHE BUFFET-HIGHLIGHTS ZUM 1. ADVENTSBRUNCH

VORSPEISE

TRANCHEN VOM ROSA GEBRATENEN ROASTBEEF
mit Remouladensauce | eingelegten Gewürzgurken
Slices of pink-roasted roast beef with remoulade sauce & pickled gherkins

RÄUCHERFISCH-VARIATION
mit Meerrettich-Schmand | Gurkensalat
Selection of smoked fish with horseradish sour cream & cucumber salad

OFENFRISCHE BROT- & BRÖTCHENAUSWAHL
mit winterlicher Kräuterbutter
Freshly baked bread & rolls with winter herb butter

SUPPE

HÜHNERCONSOMMÉ MIT GRIEßNOCKERL
Clear chicken consommé with semolina dumplings

HAUPTGANG

GESCHMORTE RINDERROULADEN „GROSSMUTTER ART“
in sämiger Bratensauce
Slow-braised beef roulades, Grandma’s Style, with rich gravy

GEBRATENES ZANDERFILET
auf Rahm-Wirsing mit Zitronen-Thymian-Sauce
Pan-fried zander fillet on creamed savoy cabbage with lemon-thyme sauce

OFENGEBACKENES LACHSFILET
mit Saffransauce
Oven-baked salmon fillet with saffron sauce

WALDPILZ-GNOCCHI
mit cremigen Rahmschwammerln | Preiselbeeren
Wild mushroom gnocchi with creamy mushroom sauce & cranberries

KARTOFFELKNÖDEL, BUTTER-SPÄTZLE, APFEL-ROTKOHL
Potato dumplings, butter spaetzle & braised red cabbage with apple

DESSERT

LEBKUCHEN-MOUSSE
im Gläschen mit Kirsch-Glühweinkompott
Gingerbread mousse in a glass with cherry mulled-wine compote

KÄSEAUSWAHL
Selection of cheeses