

Oktober

Jeden Freitag Themenbuffet

Der Herbst ist da!

Am Tisch serviert:

Elsässer Zwiebelkuchen
mit einer Salatgarnitur und
Himbeervinaigrette

Kürbiscremesuppe

Am Buffet:

Minihaxen
Weißwürste
Westfälischer Sauerbraten
Krustenbraten mit Dunkelbiersoße
Pilzragout
Sauerkraut, Rotkohl,
Krautsalat
Kartoffelpüree, Semmelknödel

Am Tisch serviert:

Eine süße Überraschung

23,50 € pro Person

November & Dezember

Gans ganz lecker!

Gutes Essen macht glücklich, ein
knuspriger Gänsebraten allemal.
Deswegen kommt bei uns die Gans auch
frisch aus dem Ofen, und wird am Tisch
tranchiert. Ganz(s) wie es sein sollte!

Knusprige ganze Gans (ca. 4-4,5 Kg)
für 4 Personen
Orangensauce
Bratapfel

Apfelrotkohl & Rosenkohl
Kartoffelklößen & Salzkartoffeln

Münsterländer Herrencreme

Nur auf Vorbestellung
Gerne berücksichtigen
wir Ihre individuellen Menüwünsche

Vom 11.11.2022
bis einschl. 16.12.2022
Jeden Freitag Themenbuffet

Ganz viel Gans, ganz lecker!

Am Tisch serviert:

Gänseleberpastete
mit Sauce Cumberland
und Salatbouquet

Maronenschaumsuppe

Am Buffet:

Das Beste von der Gans:
Brust und Keule
Die kleine Gans:
Brust und Keule
von der knusprigen Ente
Orangensoße
Bratapfel
Apfelrotkohl, Rosenkohl, Wirsing
Knödel, Schupfnudeln, Salzkartoffeln

Am Tisch serviert:

Eine süße Überraschung

38,50 € pro Person