GASTHOF TRAUBE

Restaurant Hotel Festsaal Catering Bowlingbahnen Kochschule Partyservice

Weihnachtsmenü

Freiland Ackersalat mit marinierten Zwetschgen
und Walnüssen aus dem eigenen Bio Anbau

*****

Consommé vom Wintergemüse
mit Trüffelmaultäschle

*****

Doradenfilet vom Grill
mit Thymianbutter, Erbsenpüree und Kartoffelkrapfen

oder

Braten vom Reh aus regionaler Jagd mit Preiselbeerbirne,
Apfelrotkraut und Opa´s Spätzle

oder

Gefüllte Wirsingköpfle
mit Gemüsejus und Kartoffelmousseline

oder

Brust und Keule von der Weihnachtsgans mit Rotkraut,
Maronen, Bratapfel und Semmelknödel

oder

Das Beste von Rind und Schwein,
mit Rahmwirsing und Mandelkroketten

*****

Lebkuchenmousse mit Vanillebirnen
und hausgemachtes Waldbeereneis

4 Gänge Menü
59,90 €

GASTHOF TRAUBE

Restaurant Hotel Festsaal Catering Bowlingbahnen Kochschule Partyservice

Weihnachtsbuffet

Räucherforelle mit Sahnemeerrettich
Gebeizter Lachs mit Honig-Senfsoße
Geräucherte Entenbrust
Pfeffersalami vom Erdmannhäuser Sattelschwein
Gemischte Blattsalate mit zweierlei Dressing
Kartoffelsalat
*****
Rinderbrühe
mit Grießklößchen und Backerbsen
*****
Kleine Lachssteaks mit Zitronenbutter
Schweinefilet am Stück gebraten
Rinderfilet sous vide gegart
Confit von der Entenkeule
Braten von der Rehkeule
Bratensoße
Rahmsoße
Apfelrotkraut
Gemüse vom Markt
Selbst gemachte Semmelknödel
Hausgemachte Spätzle
Kartoffelgratin
*****
Kleine Créme Brûlée
Auswahl an frischen Früchten
Mousse von Zartbitterschokolade
Zimtparfait
Limettencreme

Preis pro Person 59,90 €
Kinder bis 13 Jahre pro Lebensjahr 3,00 €

GASTHOF TRAUBE

Restaurant Hotel Festsaal Catering Bowlingbahnen Kochschule Partyservice

Kindermenü

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

*****

Paniertes Schnitzelchen mit Pommes frites

Oder

Rahmschnitzelchen mit Spätzle

*****

Kugel Eis mit Sahne

17,90 €