

Menüempfehlung für Ihr Weihnachtsessen

Die Suppe wird serviert:

Steinpilzrahmsüppchen mit gebackenen Mandelblättern

* * *

Das Hauptgericht wird in Kokotten und Schalen auf den Tischen eingesetzt:

Ofenfrischer Entenbraten
Zart geschmorte Rinderlende
Preiselbeerrotkraut, Rosenkohl, Backäpfel,
Kartoffelklöße und Salzkartoffeln,
leckere Entensauce und Spätburgunderjus

* * *

Das Dessert wird serviert:

Weihnachtliche Dessertvariation „Im Weißen Ross“

€ 28,50 pro Person

Unsere Aperitifempfehlung:

Winterlicher Proseccococktail mit Aromen von Zimt und Orange

0,1 Ltr. € 3,70

Weihnachtliches Buffet

Vorspeisen

Gebratene Waldpilze auf Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan und Pesto

* * *

Terrine vom Lippischen Damwild mit Sc. Cumberland

* * *

Scampispieße auf marinierten Gemüsen

* * *

Variation von der Berlebecker Bachforelle

* * *

Baguette und verschiedene Saucen

Hauptgerichte

Entenbraten frisch aus dem Ofen
mit Preiselbeerrotkraut, Rosenkohl, Backpfel und Kartoffelklößen

* * *

Schweinelendchen mit Waldpilzrahm,
Gartengemüse und Salzkartoffeln

* * *

Gemüsenukeln mit frischen Kräutern, Schafskäse und Tomaten

Dessert

Tira mi su mit winterlichen Aromen

* * *

Weißes und braunes Schokoladenmousse mit lauwarmen Zwetschgen

* * *

Panna Cotta mit Waldbeeren

€ 29,90 pro Person

**Gerne stellen wir Ihr ganz persönliches Weihnachtsbuffet
nach Ihren Wünschen zusammen.**

Menü 8
€ 24,50

Kartoffelschaumsuppe mit Trüffel

~~~

*Gebackene Entenkeule auf Barolosauce  
mit Maccairekartoffeln und Brüsseler Kohl,  
Johannisbeerkraut im Schmorapfel*

~~~

Dessertteller „Im Weißen Ross“

Menü 9
€ 23,80

*Rosenkohlsuppe
mit Rehfiletstreifen*

~~~

*Gefüllte Maispouardenbrust mit leichter Steinpilzsauce  
dazu hausgemachte Nudeln und kleine Gemüse garnitur*

~~~

Zimtparfait mit Pflaumenkompott

Menü 10
€ 26,50

*Salatbeet mit gebratenen Scampi
und Safranvinaigrette*

~~~

*Schweinelendchen mit duftenden Kräutern gegart,  
Kräuter-Rotweinjus, hausgemachte Kartoffelnudeln  
und Spitzkohl*

~~~

Zimtousse mit gebeizten Beeren und Sabayone

Menü 11
€ 21,90

Salatbeet mit gekräuterten Waldpilzen

~~~

*Teutoburger Hirschragout mit Rotkraut und Semmelknödel*

~~~

Weihnachtlicher Dessertteller

Menü 12
€ 24,40

Maronensuppe mit karamellisiertem Chicoree

~~~

*Entenbrust mit Rotkohl, Klößen und Bratapfel*

~~~

Dessertteller „Im Weißen Ross“

Menü 13
€ 31,90

Gekräutertes Salatbeet mit geräucherter Entenbrust und Holunderjus

~~~

*Kalbsrücken auf Spätburgunderjus  
mit Kartoffelgratin und Gartengemüse*

~~~

Dessertvariation „Vom Süßen das Feinste“

Menü 14
€ 24,70

Kürbiscremesuppe mit gebackenen Mandeln

~~~

*Rosa gebratene Entenbrust auf Holundersauce  
mit badischen Schupfnudeln, Johannisbeerkraut und Backapfel*

~~~

Lebkuchenstrudel mit Vanillesabayone und Zimtparfait

Menü 15
€ 30,50

*Grüne Petersilienschaumsuppe
mit geräucherten Forellenklößchen*

~~~

*ohne Nudeln*  
€ 25,50

*Hausgemachte Bandnudeln mit Steinpilzen*

~~~

*Fasanenbrust auf Champagnerkraut
mit getrüffeltem Kartoffelpürrée*

~~~

*Zimtparfait mit Bühler Zwetschgen*

Menü 16

*Carpaccio vom Hirschrücken  
mit Apfelselleresalat*

€ 34,50

~~~

*Hörster Landente frisch aus dem Backofen
in zwei Gängen serviert
**(Die Brust mit Beilagen auf dem Teller angerichtet,
Keulen werden zum Nachnehmen
mit frischen Beilageneingesetzt)**
mit Johannisbeerkraut, Rosenkohl, Klößchen,
Backpfel und Kartoffeln*

~~~

*Dessertvariation „Im Weißen Ross“*

Menü 17

€ 25,50

*Steinpilzessenz mit Klößchen*

~~~

*Rosa gebratene Rehkeule mit Ahr-Burgundersauce
und kleinen Kartoffelklößchen, Johannisbeerkraut und Rosenkohl*

~~~

*Dessertteller „Im Weißen Ross“*

Menü 18

€ 25,00

*Gekräutertes Salatbeet mit gebratenen Austernpilzen*

~~~

*Kross gebratenes Zanderfilet auf mildem Champagnerkraut
mit Kerbelkartoffeln*

~~~

*Mousse von brauner und weißer Schokolade  
auf Fruchtspiegel*

Menü 19  
€ 25,10

*Lachstorte an kleinem Salat  
mit Reibeplätzchen und zwei Saucen*

~~~

*Zartes Ragout vom lippischen Wild
mit hausgemachten Spätzle und gefüllter Birne,
Preiselbeeren und Gemüse*

~~~

*Pflaumenparfait im Baumkuchenmantel an  
beschwipster Sabayone*

Menü 20  
€ 31,50

*Entenkraftbrühe mit Gemüseperlen und Kräuterflädle*

~~~

*Hirschrückenmedaillon auf Waldpilzen
mit badischen Schupfnudeln und Gemüse garnitur*

~~~

*Weihnachtliches Tiramisu mit Zimt*

Menü 21  
€ 42,00

*Geräucherter Hirschrücken mit Balsamico-Brombeersauce*

~~~

Steinpilzessenz unter der Blätterteighaube

~~~

*Zanderfilet auf bunten Linsen mit Rieslingsauce*

~~~

*Gestrudelte Fasanenbrust auf Trüffelpürrée
mit Kürbis-Selleriegemüse*

~~~

*Ingwerkirschen mit Zimteis und gebackenem Basilikum*

Menü 22  
€ 41,50

*Bunte Kaninchensülze mit Schmand und Reibeplätzchen*

~~~

Hausgemachte Nudeln mit Steinpilzen und Kerbelspitzen

~~~

*Rehrücken auf Chalotten-Rotweinsauce  
auf glasierten Karottenspaghetti mit kleiner Burgunderbirne  
und Kartoffelnocken*

~~~

*Schweizer Vacharinkäse
mit Pellkartoffeln*

~~~

*Lebkuchenparfait mit Armagnacpflaumen*