

Lüttelforster Mühle

Mahlstube · Wirtshaus · Biergarten · Scheune

Weihnachts-Buffer

25.12 & 26.12.2017

Vorspeisen:

Klassischer Waldorfsalat mit Apfel und Sellerie

Wildschinken mit Honigmelone

Graved Lachs mit Dill-Senfsauce

Winterliche Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Hausgebackenes Brot mit Kräuterquark

Suppen:

Bouillon vom Kalbstafelspitz mit Einlage

Cremesuppe von der Pastinake

Hauptspeisen:

Confierte Barbarie Entenkeulen mit Apfel-Zimtsauce

Hirschedelgulasch mit Waldpilzen in Wacholderrahm

Vegetarisches Gericht - lassen Sie sich überraschen

Gebratenes Lachsfilet mit Lauchgemüse und Weißweinsauce

Beilagen:

Schupfnudeln, Rotkohl, Kartoffel-Gratin

Dessert:

Kompott von Waldfrüchten mit Vanillesauce im Weckglas

Weihnachtliche Mousse au Chocolate im Weckglas

Pro Person: 38,50 €

Änderungen vorbehalten!



Lüttelforster Mühle

Mahlstube · Wirtshaus · Biergarten · Scheune

Silvester-Buffer

Vorspeisen:

Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust mit Feldsalat
und Kartoffel-Speckdressing

Räucherfischvariation mit Sahnemeerrettich und Dill-Senfauce

Winterliche Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Hausgebackenes Brot mit Kräuterquark

Suppen:

Entenconsommé mit Einlage

Brokkoliremesuppe

Hauptspeisen:

Rheinischer Sauerbraten vom Hirschkalb

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“

Gebratenes Lachsfilet mit Lauchgemüse und Weißweinsauce

Vegetarisches Gericht - lassen Sie sich überraschen

Beilagen:

Rotkohl, Spätzle, Kartoffel-Gratin, Gemüse der Saison

Dessert:

Hausgemachtes Tiramisu

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Bayrisch Creme mit Glühweinkirschen

Pro Person: 44,90 €

Änderungen vorbehalten!

