

# 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!

