

## Winterpunschempfang

### ab 10 Personen

am Feuerkorb  
mit und ohne Alkohol,  
dazu zum Knabbern  
Spekulatius, Lebkuchen  
pro Pers. 7,90 €  
( Dauer ca. 30 Minuten)

## Gänse und Entenbüffet

Ganze Gänse und Enten werden am Büffet von unseren  
Köchen für Sie tranchiert dazu werden vielfältige  
Gemüsesorten, Bratäpfel, Salate und verschiedene  
Kartoffelbeilagen angeboten vorab mit Suppe  
pro Person 39,90 €

von 18.00 Uhr – 20.30 Uhr immer Dienstag am 26.11.2024 /  
03.12.2024 / 10.12.2024 / 17.12.2024

## Nur auf Vorbestellung !!!! (2 Tage)

**Ganze Gans für 4 Pers. p.Pers. ca. 3600gr 122,90 € ca. 4900gr 142,90 €**  
mit Rotkohl, Rosenkohl, Bratapfel, Kartoffelklöße und Salzkartoffeln

**Ganze Gans (Menü) für 4 Pers. p.Pers. ca. 3600gr 152,90 € ca. 4900gr 172,90 €**  
mit Rotkohl, Rosenkohl, Bratapfel, Kartoffelklöße und Salzkartoffeln  
incl. Suppe und Dessert

**Ganze Ente für 2 Personen 54,80 €**

Orangensauce, Mandelbroccolie und Macairekartoffeln

**Ganze Ente (Menü) für 2 Personen 74,80 €**

Orangensauce, Mandelbroccolie und Macairekartoffeln  
incl. Suppe und Dessert

### ab 10 Personen bieten wir an

**Grünkohllessen –satt-** mit Bregenwurst, Kasselernackeln  
und Salzkartoffeln 20,90 €

**Jägers Dinner** – Wildbretplatte mit drei verschiedenen Fleischsorten, und  
mit Preiselbeeren gefüllte Birne, Rosenkohl, Rotkohl, Salzkartoffeln und Kroketten 29,90 €  
mit Suppe 33,90 € und Dessert 36,90 €

**Gänseessen –satt-** mit Keulen und Brüsten, Rotkohl, Rosenkohl, mit  
Marzipan gefüllten Bratäpfeln, Salzkartoffeln und Kroketten 31,90 €  
mit Suppe 35,90 € und Dessert 39,90 €

**Schnitzellessen –satt-** mit verschiedenen Saucen und Beilagen 29,90 €  
mit Suppe 33,90 € und Dessert 37,90 €

**Geschmorter Rinder- und Schweinebraten** mit Waldpilzsauce, Apfelrotkohl,  
Gemüse der Saison, Petersilienkartoffeln und Kartoffelkroketten 25,90 €