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 Montag am 17.112025 / 24.11.25 / 01.12.25 / 08.12.2025 / 15.12.25 / 22.12.25

Nur auf Vorbestellung !!!! (2 Tage)

Ganze Gans für 4 Pers. ca. 3600gr 122,90 € ca. 4900gr 142,90 € mit Rotkohl, Rosenkohl, Bratapfel, Kartoffelklöße und Salzkartoffeln Ganze Gans (Menü) für 4 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 am Tisch serviert und ab 30 Personen auch als Buffet aufgebaut

Grünkohlessen –satt- mit Bregenwurst, Kasselernacken und Salzkartoffeln (Bratkartoffeln pro Person 1,50 Aufpreis)	20,90 €
Jägers Dinner – Wildbretplatte mit drei verschiedenen Fleischsorten, und mit Preiselbeeren gefüllte Birne, Rosenkohl, Rotkohl, Salzkartoffeln und Kroketten mit Suppe 35,90 € und Dessert 39,90 €	30,90 €
Gänseessen –satt- mit Keulen und Brüsten, Rotkohl, Rosenkohl, mit Marzipan gefüllten Bratäpfeln, Salzkartoffeln und Kroketten mit Suppe 35,90 € und Dessert 39,90 €	31,90 €
Schnitzelessen –satt- mit verschiedenen Saucen und Beilagen mit Suppe 33,90 € und Dessert 37,90 €	29,90€
Geschmorter Rinder- und Schweinebraten mit Waldpilzsauce, Apfelrotkohl, Gemüse der Saison, Petersilienkartoffeln und Kartoffelkroketten	25,90 €