

# Festliche Menüs im Kerzenschein

1.

Rote Beete Süppchen mit feiner Meerrettichnote,  
garniert mit Schinkenfrittaten und Kräuterschmand



Zarte Wildschweinmedaillons gebraten in Sauerkirsch – Jus mit frischem  
Schinken - Rosenkohl serviert und  
hausgemachten Semmelknödeln



Gewürz – Birnenragout mit lauwarmen Glühwein – Schokoladenkuchen an  
Walnuss Eiscreme



2.

Chicoreespitzen an Jogurtdressing mit Mandarinspalten  
und Mandelsplitter



Braten aus der Hirschkeule in Burgunder Waldpilzsoße  
an Champignons und Kroketten – gefüllt mit Wildpreiselbeeren



Meißner Weincreme an frischen Früchten





3.

Karotten – Orangensüppchen mit feiner Ingwernote



Knusprig gebratene Gänsekeule mit frischem  
Apfelrotkohl und Festtagskloß



Pflaume – Zimt- und Vanilleeiscreme an warmen Punschpflaumen



4.

Kircherbsencremesüppchen mit karamellisierten Walnüssen,  
garniert mit gegrilltem Lammfilet



Maispoulardenschlegel mit Apfel – Dattelfüllung auf Pappardelle  
sowie Schinken – Rosenkohl garniert mit geschmolzenen Tomaten



Variation von hausgemachter Apfel – Calvadoseiscreme  
mit sächsischem Quarkkeulchen und Zimt Sahne

