

Suppe

- Wildrahmsüppchen "Hubertus" mit Preiselbeer-Rahm

Kalte Platten & Salate

- Gambas mit Aioli
- Hausgebeizter Lachs
- Meeresfrüchtesalat mit Artischocken, Paprika & Sojasprossen in Knoblauchöl
 - Räucherfischvariationen mit Sahnemeerrettich
 - Krabbensalat
- Tomaten-Mozarella-Platte mit frischem Basilikum und Olivenöl
 - Entenleberpastete auf Portweingeleespiegel
- Gänserillettes, Gänsefleisch in eigenem Fett gebraten
 - Roastbeef mit Kräutersenf-Kruste
- Blattsalate der Saison mit winterlichen Dressings
 - Mischpilz-, Geflügel- und Waldorfsalat

Hot Fingerfood

- Wachtelschenkel in Rosmarinbutter
 - Wildschweinwürstchen
- Frittierte, gefüllte Artischocken
- Frittierte Garnelenschwänze

Dips

- Wildpreiselbeeren
- Honig-Senf-Dill-Dip
- Sahnemeerrettich / Aioli Dip / Kräuter-Remoulade

Fleisch- und Fischgerichte

- Gänsebraten gefüllt mit Apfel und Orange, abgeschmeckt mit Rotwein
 - Putenkeulen mit Kürbis und Rosinen, in eigenem Saft
 - Wildgulasch mit Steinpilzen
- Lachsfilet in Weißwein-Kräuter-Sud pochiert auf Gemüsestroh

Beilagen

- Kartoffelklöße / Schupfnudeln / Serviettenknödel
 - Glasierte Maronen
- Apfelrot- / Grün- / und Rosenkohl

Desserts

- Ofenfrischer Bratapfel mit Marzipanfüllung in Vanillesauce
 - Mousse au chocolat / Mousse blanc
 - Waldbeeren im eigenen Saft
 - Joghurtterrine mit Kiwimousse
 - Marzipanstollen / Weihnachtsgebäck
 - Käseplatte