

Winter-Menüs

Beispiel 1

Feldsalat mit Kartoffel-Speckdressing,
Walnüssen und Granatapfel



Rinderschmorbraten in Lebkuchensauce
mit Quitten-Blaukraut und Kartoffelklößen

oder

Cremiges Kürbisrisotto
mit bunten Gemüsestreifen



Apfel-Birnen-Crumble

Vegetarische oder vegane Zubereitungen sind selbstverständlich ebenfalls möglich.
Gerne besprechen wir Ihre Wünsche mit Ihnen persönlich.

Winter-Menüs

Beispiel 2

Cremesuppe
vom fränkischen Hokkaido
mit Kürbiskernöl



Rosa gebratener Rücken vom Wildschwein
an Preiselbeersauce
mit Rahmwirsing und Walnussspätzle
oder
Laugenknödel
mit Rahm-Steinpilzen



Schokoküchlein mit flüssigem Kern
und lauwarmen Zwetschgen

Vegetarische oder vegane Zubereitungen sind selbstverständlich ebenfalls möglich.
Gerne besprechen wir Ihre Wünsche mit Ihnen persönlich.

Winter-Menüs

Beispiel 3

Feldsalat
mit Datteln, Maronen
und Wildschinken



Knusprig gebratene Ente
mit Blaukraut und Kartoffelklößen

oder

Ravioli vom Grünkohl
mit Meerrettichsauce



Lebkuchenmousse
mit Glühweinkirschen

Vegetarische oder vegane Zubereitungen sind selbstverständlich ebenfalls möglich.
Gerne besprechen wir Ihre Wünsche mit Ihnen persönlich.