

## Suggestion Menu 1:

Hokkaido pumpkin soup with curry, pumpkin seed oil and fried parsley

\*\*\*

Braised beef in Cranberry-ginger sauce with mashed potatoes with onions and Brussels sprout

or

Mashed sweet potatoes with nuts with glazing Brussels sprouts and corn vegetables with marones, pears and fried parsley

or

Rosted goose leg  
with gingerbread sauce and red cabbage with potato dumplings

\*\*\*

Pumpkin-Pie with Maple-Mascarponecreme

33,90 €

## Suggestion Menu 2:

Baked camembert with fried parsley, pear wedges, nuts, small salad  
with balsamico – cranberry sauce

\*\*\*

Roasted turkey slices with maple - nut sauce and glasing sweet  
potatoes with peas and corn vegetable

or

Big mixed salad with balsamico dressing marinated with goat fresh  
cheese, honey, nuts and pomegranate seeds

or

roasted goose breast with gingerbread sauce and apple-bacon-  
Brussels sprouts with potato dumplings

\*\*\*

Classic baked apple with vanilla ice

32,90 €

Menüvorschlag 1:

Cremesüppchen vom Hokkaidokürbis mit Curry,  
Kürbiskernöl und frittiertes Petersilie

\*\*\*

Rinderschmorbraten in Cranberry-Ingwersauce an Kartoffel-  
Zwiebelstampf mit Rosenkohl

oder

Süßkartoffelnusspüree an glasiertem Rosenkohlmaisgemüse mit  
Maronen, Birnen und frittiertes Petersilie

oder

Keule von der Gans  
an Lebkuchensauce und Kirschrotkohl  
mit Kartoffelklößen

\*\*\*

Pumpkin-Pie mit Ahorn-Mascarponecreme

33,90 €

## Menüvorschlag 2:

Gebackene Camembert Taler  
an frittierter Petersilie, Birnenspalten, Nüssen  
und kleinem Salatnest mit Balsamico – Preiselbeeren Sauce

\*\*\*

Tranchen vom Truthahnbraten in Ahorn-Nusssauce an glasierten  
Süßkartoffeln und Erbsen-Mais-Gemüse

oder

Großer gemischter Salat in Balsamico Dressing mariniert  
mit Ziegenfrischkäse, Honig, Nüssen und Granatapfelkernen

oder

Gänsebrust  
an Lebkuchensauce und Apfel-Speckrosenkohl  
mit Kartoffelklößen

\*\*\*

Klassischer Bratapfel an Vanilleeis

32,90 €