

# Kulinarische Termine im Restaurant

## Haxenessen

Große Haxen mit Erbspüree  
Sauerkraut und Kartoffelklöße  
zum Preis von € 16,00 pro Person  
am 16. Oktober 2021 um 19.00 Uhr

## Braunkohlessen

Bregenwurst, Kasseler und Bauchfleisch  
serviert mit Braunkohl und Salzkartoffeln  
Zum Preis von € 15,50 pro Person  
am 20. November 2021 um 19.00 Uhr

## Gänse-Essen

Suppe  
Knuspriger Gänsebraten  
mit Gänsebrust und Gänsekeule  
Schmorapfel, Apfelrotkohl  
und Kartoffelklößen  
zum Preis von € 26,50 pro Person  
Nur nach Vorbestellung (mind. 1 Tag vorher)

Nehmen Sie sich eine kleine Auszeit und genießen  
die Vorweihnachtszeit bei einem gemütlichen

## Adventslunch

Reichhaltiges Kalt-Warmes Buffet  
mit vielen Spezialitäten der Weihnachtszeit  
inklusive Wein, Bier und alkoholfreier Getränke  
zum Preis von € 52,00 pro Person  
12. Dezember 2021  
in der Zeit von 11.00 Uhr bis 14.30 Uhr

## Flambé-Abend

Ein 4-Gang-Menü geht vor Ihren Augen  
„in Flammen auf“  
Zum Preis von € 62,50 pro Person  
inklusive Wein, Sekt  
und alkoholfreien Getränken  
am 28. November 2021  
in der Zeit von 17.00 Uhr bis 22.00 Uhr

## Weihnachtessen

Drei-Gang-Menü mit Suppe  
5 Hauptgerichten zur Wahl  
und Dessert  
Zuzüglich zum Menüpreis berechnen wir  
eine Getränkepauschale von € 17,50 pro Person  
für 1,5 Stunden  
in der Sekt, Wein, Bier und alkoholfreie Getränke  
(außer Kaffeespezialitäten) enthalten sind  
am 25. Dezember 2021 und 26. Dezember 2021  
Reservierungen ab 12.30 Uhr möglich!

## Weihnachtsbuffet

Reichhaltiges Kalt-Warmes Buffet  
inklusive Sekt, Wein, Bier  
und alkoholfreier Getränke  
(außer Kaffeespezialitäten)  
zum Preis von € 50,00 pro Person  
25. Dezember 2021 und 26. Dezember 2021  
in der Zeit von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr

Genießen Sie **Silvester** mit einem  
leckeren **5-Gänge-Menü**

Rote-Beete-Carpaccio  
serviert mit Jakobsmuschel und Salatnest

Möhren-Kokos-Suppe  
mit Mango

Butterfischfilet auf Wirsinggemüse  
dazu Rosmarinkartoffeln

Heimischer Hirschbraten Hubertus  
mit gefüllter Frucht, Pfifferlingen  
Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten  
ODER

Kalbsrückenfilet gefüllt mit getrockneten Tomaten  
und bardiert mit Schinken  
mit Morchelrahmsauce, Brokkolitimble  
und getrüffeltes Kartoffelpüree

Schwarzwaldcreme mit Amarena-Eis

am 31. Dezember 2021  
in der Zeit von 18.00 Uhr bis 23.00 Uhr  
zum Preis von € 88,00  
inklusive Sekt, Wein, Bier und  
alkoholfreien Getränken (außer Kaffeespezialitäten)

## Sie feiern... und wir kümmern uns gerne um den Rest...



Wir bitten um telefonische  
Vor Anmeldung und freuen uns auf Ihre  
Reservierung unter 0531 / 28 92 40  
Ihre Familie Hoffmann & Mitarbeiter

