

# NOVEMBER + DEZEMBER

DINNER-BUFFET € 21,90 pro Person

MO-SO 17:00 - 22:00 Uhr

\* INKL. Eintritt/Getränke (alkoholfrei)

## - SALATAUSWAHL -

Gemischte Wintersalate, Gemüseauswahl,  
Rohkostsalate, Bulgursalat, Rote-Beete-Salate,  
Remoulade, Zitronen-Dressing,  
Honig-Senf-Dressing

MIT VEGETARISCHEN UND VEGANEN OPTIONEN

## - KALTE VORSPEISEN -

Käseschnecken, Knoblauchbrot, Spinatstrudel,  
Sauerkrautstrudel, Mariniertes Schmorgemüse  
Verschiedene Flammkuchen, verschiedene Tartes

MIT VEGETARISCHEN UND VEGANEN OPTIONEN

## - SUPPEN & EINTÖPFE -

Maronen-Suppe VEGAN  
Wirsing-Eintopf mit Mettwurst  
Grünkohl mit Mettwurst  
Grünkohl mit Tofu VEGAN

## - HAUPTGERICHTE -

Möhren-Kürbis-Gulasch mit Tofu VEGAN  
Gratin mit Pfifferlingen VEGETARISCH  
Chinakohl-Rouladen mit CousCous VEGAN  
CousCous-Pfanne mit Wurzelgemüse VEGAN  
Schweinebraten mit einer Preiselbeer-Honigsauce  
Winterliches Hirsch-Gulasch  
Gänsekeulen  
Sauerbraten  
Kibbeling  
Klöße VEGETARISCH, Rosenkohl VEGAN  
Reis VEGAN, Apfel-Rotkohl VEGAN, Spätzle VEGETARISCH  
+ wechselnde Tagesgerichte

## - DESSERTS -

Rote Grütze VEGAN  
Milchreis VEGAN  
Schoko-Mousse VEGETARISCH  
Panna Cotta mit Himbeersauce VEGETARISCH  
Frisches Obst VEGAN

Bitte beachten Sie, dass Gerichte je nach Gästeaufkommen  
und saisonaler Verfügbarkeit variieren können.