

Auswahl Weihnachtsmenü

Vorspeise, Tischbuffet:

Das Tischbuffet ist für mehrere Personen gedacht, wird auf Platten oder Tellern angerichtet und zum Teilen am Tisch serviert.

- Sauerteigbrot | Weißbrot
- Feldsalat | Kartoffeldressing
- Cremes | Aufstriche
- Rote Beete | Ziegenkäse | Honig
- Pikante Putenbrust | Zwetschge
- Rehkroketten | Preiselbeeren | Kürbis
- Wurzelgemüse, gebraten | Nuss Pesto
- Räucherfischsalat | Apfel | Kren

11

Vorspeisenteller zur Auswahl:

Jeweils mit Brot

- Gänseleberterrinen | Preiselbeer -Chutney | Wintersalat 11
- Ziegenfrischkäse | Schwarze Walnuss | Trauben | Wintersalat 10
- Tatar von gebeizter Lachsforelle | Honig- Senf | Blattsalate 11
- Feldsalat | Kartoffeldressing | Brot und Speckchips 8

Suppen zur Auswahl:

(Als Vorspeise oder Zwischengang), Jeweils mit Brot

- Fränkische Rinderkraftbrühe | Pfannkuchenstreifen | Leberklößchen 7
- Maronensuppe mit Milchbrot-Croutons und Trüffelöl 7
- Rote-Beete-Suppe mit Apfel und Meerrettichschaum 7
- Wildrahmsuppe mit Pilzen 7
- Sellerie-Apfel-Suppe mit gerösteten Walnuss-Croutons 7
- Kürbissuppe mit Öl und Kernen 7



Hauptgang, Tischbuffet

Das Tischbuffet ist für mehrere Personen gedacht, wird auf Platten oder Tellern angerichtet und zum Teilen am Tisch serviert.

Rosa Entenbrust | Pfeffer – Kirschsauce
Zander Nuss Schmelz | Zitronenbutter
Gemüse-Linsenstrudel | Kräuter- Pilze
Schweine Krustenbraten | Bier -Soße

Dazu:

- Kartoffelkloß
- Semmelkloß
- Glasiertes Wintergemüse
- Gewürz Apfel-Blaukraut
- Wintersalate

23



Hauptgänge zur Auswahl

Gänsebraten (Brust) glasierte Apfelspalten Blaukraut Kartoffelklöße ?	32
Rinderschmorbraten in Frankenwein Selleriepüree Meerrettich Kartoffelklöße	22
Wildbraten Pilzrahm Preiselbeeren Kartoffelklöße	21
Hirschschnitzel Pilzrahm Kürbis, Salbei Kartoffelkrapfen	24
Wildgulasch Zwetschge Semmelkloß	18
Schweinefilet „fränkisch“ Champignons Speck-Majoran-Soße Kartoffelkrapfen	19
Rinderbacken in Frankenweinsauce Selleriepüree Kartoffelklöße	24
Rinderfilet Meerrettich – Senfbutter gebratenes Gemüse Kartoffelgratin	31
Zander „Nußschmelz“ Rahmwirsing Kräuterkartoffeln	22
Lachsforelle Kräutersoße Spinat Butternudeln	21
Gemüse- Linsenstrudel Wirsing Pilze Wintersalat	16
Spinatknödel gebratenes Gemüse Tomate Hartkäse	15
Kürbis- Hüttenkäse Nocken, gratiniert Rahmwirsing Champignons	15

Bitte jeweils auf einen Hauptgang festlegen (Fleisch/Fisch/Vegetarisch) und vorab pro Person auswählen.
Bei Bedarf können wir auch Vegane alternativen anbieten.



Dessert für alle Gäste

Dessertteller „Grauer Wolf“

Süße Variation

weihnachtlich, dekorativ angerichtet mit einer Auswahl an saisonalen Früchten, Eis / Parfait und Crème.

10

Dessert zur Auswahl

Quittencreme | Apfel | Zimtstreußel

6

Christstollen Parfait | Gewürz-Zwetschgen

7

Schoko- Lebkuchen-Brownie | Vanilleeis | Beeren

7

Wir freuen uns, Ihnen ein individuelles Angebot für anhand unserer
Weihnachtsmenü-Auswahl zu gestalten.

Dabei gehen wir gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein.

Herzliche Grüße
Ihr Restaurant Grauer Wolf

