

## ***Weihnachtsmenü „Ruprecht „***

### **Salate**

*Winterliche knackige Zupfsalate mit Thymian-Honigcroutons & Ziegenfrischkäse*

*Karotten-Orangen-Salat mit Tranchen von der glasierten Gänsebrust*

### **Dazu reichen wir Ihnen**

*ofenfrisches Baguette Variation*

\*\*\*

### **Hauptgang – heiß aus dem Rechaud**

*Feines Wildragout vom Thüringer Wild*

*mit Orangen-Rotkohl, Baby-Rosenkohl mit Speck & Brösel Butter und Thüringer Hüttes*

**VEGETARISCH:** *Frisch geschwenkte Waldpilze mit frischen Kräutern  
& Würfel vom Schafskäse*

\*\*\*

### **Süße Verführung**

*Glühweinmousse mit marinierten Zitrusfrüchten*

*„Die kleine Käserei“ mit französischen und italienischen Käsespezialitäten  
mit frischen Feigen, Trauben, Fruchtsenf & Crissini*

**Preis pro Person: 19,95 €**

## ***Weihnachtsmenü „Nikolaus „***

### ***Salate***

*Rote Beete- Apfelsalat mit Süßkartoffel- Dressing, Mandeln & frischer Minze  
Knackiger Feldsalat mit Tranchen vom Thüringer Wild, Parmesan & Himbeer-Dressing*

### ***Dazu reichen wir Ihnen***

*ofenfrisches Baguette Variation*

*\*\*\**

### ***Hauptgang – heiß aus dem Rechaud***

*Zweierlei von der Weihnachtsgans aus dem Rohr in einer Orangen- Lebkuchen- Sauce  
mit Baby-Rosenkohl, Orangen-Rotkohl und Thüringer Hütchen*

***VEGETARISCH:** Waldpilz- Ragout mit frischen Kräutern & Würfel vom Schafskäse*

*\*\*\**

### ***Süße Verführung***

*Crème Brûlée mit Blaubeeren*

*„Die kleine Käserei“ mit französischen und italienischen Käsespezialitäten  
mit frischen Feigen, Trauben, Fruchtsenf & Crissini*

***Preis pro Person: 21,95 €***

**Weihnachtsmenü „Christkindl „**

**Salate**

*Knackiger Feldsalat mit Tranchen vom Thüringer Wild, gehobeltem Parmesan  
und Himbeer-Dressing*

*Süßkartoffel- Pfifferling- Salat mit Hähnchenbrust*

**Dazu reichen wir Ihnen**

*ofenfrisches Baguette Variation*

\*\*\*

**Hauptgang – heiß aus dem Rechaud**

*Brust & Keule von der Freilandgans in einer Grand Manier Sauce*

*Zart geschmorter Wildbraten vom Thüringer Wild  
in einer samtigen Granatapfel- Sauce*

*Feines Fischfilet im Nussmantel in einer Riesling- Kräutersauce*

**VEGETARISCH:** *Steinpilz- Ricotta- Ravioli mit Salbei- Walnussbutter & Parmesansplitter  
an Pinienkernen-Blattspinat*

**Als Beilagen reichen wir Ihnen**

*Orangen- Rotkohl, Baby- Rosenkohl, Orangen-Wirsing  
Kleine Thüringer Hütes, Aprikosen-Reis,  
ofenfrisches Baguette Variation*

\*\*\*

**Süße Verführung**

*Catering Jacobs feine Dessertvariation „Wintertraum“*

*Nougat- Mousse mit Beeren Ragout & Zimt Krokant*

*„Die kleine Käserei“ mit französischen und italienischen Käsespezialitäten  
mit frischen Feigen, Trauben, Fruchtsenf & Crissini*

**Preis pro Person: 28,95 €**