Landhotel Baumann's Hof

Hotel - Restaurant - Festscheune - Wellness-Oase

Wild & Feines –

Wintermenü mit 4 Gängen im Landhotel Baumann's Hof

Für Familienfeiern, Firmenfeiern, Treffen unter Freunden, im Verein

Klassische Wildgeflügel-Brühe aus Gans und Ente mit Gemüsestreifen.

***

Gratinierter, mit Honig karamellisierter, sehr milder Ziegenfrischkäse auf Feldsalat mit fruchtigen Birnenspalten und gerösteten Haselnüssen

***

Als Hauptgericht saftige Gans und Ente aus dem Ofen.
Davon die beliebtesten Stücke Keule oder Brust mit Orangen-Rotweinsauce. Dazu ein Ragout vom heimischen Reh, hausgemachten Klößen, Apfel-Rotkohl und Rosenkohl mit Speck.

***

Als Dessert **ein Blätterteigkörbchen** aus dem Ofen, mit Mandelcreme und gebackenem Apfel

Knusprig und zart – nach einem italienischen Winterrezept. Das Strudeltörtchen servieren wir mit Bourbon-Vanillesauce

o Als Menü, auf Tellern serviert für 44,50 €
o „Satt" auf Platten auf dem Tisch serviert für 48,00 €

Hotel Baumann's Hof OHG Inhaber Astrid Unger & Ulf Meyer -
Kuppendorfer Str. 2 - 27245 Kirchdorf
Telefon: 04273 / 930 10 - info@baumanns-hof.de