

GRÜNKOHLESSEN

Ein norddeutscher kulinarischer Brauch.

Buchbar bis Ende der Saison in 2021 & 2022!

Preis pro Person 21,90€ All you can eat!

Grünkohl, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Bauch, Kohlwurst, Kassler & Nackenbraten

Herbstliches Dessert: Geschichteter Punsch & feines Orangenmousse

GÄNSEZEIT AM RUBBENBRUCHSEE

AB DEM 11. NOVEMBER 2021

PRO PERSON 34,90€ ALS BÜFFET 36,90€

Aperitif zum Empfang auf unserer winterlich geschmückten Terrasse

Bratpfelsecco gekühlt oder heißer Winzerglühwein (rot oder weiß)

Hauptgang

Ganze Gans oder Brust und Keule, dazu Rosenkohl, Rotkohl, Kartoffelklöße, Preiselbeersauce & Maronensauce

Dessert

Heißer Bombardino aus Südtirol im Waffelbecher serviert mit Sahne & Vanilleeis

WINTERLICHES BUFFET-MENÜ 2021

BUCHBAR AB SOFORT 39,90€ PRO PERSON

(KINDER 3-12 JAHRE 1,30€ PRO LEBENSJAHR)

Aperitif zum Empfang auf unserer winterlich geschmückten Terrasse

Bratpfelsecco gekühlt oder heißer Winzerglühwein (rot oder weiß)

Erster Gang

Waldpilzcreme **Suppe** serviert

Zweiter Gang

Geschmorte Gänsebrust und Keule mit Maronensauce, Schweinefilet mit Rosmarin-Kirschkrautsauce, Variationen von Lachs & Zander, Gemüse, Sauce Hollandaise, Rotkohl, Schupfnudeln, Klöße, Röstlinchen und Reis

Dritter Gang

Orangen Mousse mit Pistazien & Schokoladen-Marzipan Mousse

Vierter Gang

Heißer Bombardino aus Südtirol serviert im Waffel-Schokoladen Becher mit Sahnehäubchen

**Reservierungen bitte persönlich bei uns im Café Restaurant oder unter:
www.rubbenbruchsee.de**