

Sterntaler Buffet

Die Suppenküche empfiehlt

- * Wildkraftbouillon mit feinen Streifen vom Kräutercrêpes

* * * *

Aus der Salatecke

- * Wirsing Salat mit saurer Sahne und Schwarzwälder Schinken
- * Melone und geräucherter Lachs
- * Schinken-Champignonsalat in einer Weißwein-Dill-Note

* * * *

Kalte Köstlichkeiten

- * Französischer Weichkäse mit Trauben
- * Gefüllte Kalbsröllchen mit einer Thunfisch Creme
- * Antipaste mit winterlichen Aromen

* * * *

Hauptgerichte

- * Wildschweingulasch aus dem sächsischen Wald, serviert mit hausgemachten Apfelrotkohl und Klößen
- * Fischragout an Kräuterreis und Julien von der Karotte
- * Wurzelgemüsegratin

* * * *

Für süße Mäuler hinterher

- * Apfel-Zimt-Strudel, dazu empfehlen wir Vanillesauce
- * Lebkuchenmousse mit Rumkirschen
- * kleiner gefüllter Bratapfel