



Ebbes von Hei im Advent

Vorspeisen:

Klare Geflügelbrühe
mit hausgemachten Maultaschen & Gemüse
-am Tisch serviert-

Blätterteigpastetchen
gefüllt mit Ragoût fin vom Eifelhühnchen

Salatbuffet mit frischen Blattsalaten,
Rohkost & Hausdressing

Unser Frischgeflügel
kommt vom Geflügelhof Lausberg,
Niederstedem bei Bitburg



Ebbes von Hei im Advent

Hauptgerichte:

Geschmorte Eifel-Enten
mit Zwiebel und Äpfeln gefüllt, im Ofen geschmort

Hähnchenbrustschnitzel mit Tomaten & Käse überbacken

Marinierte Hähnchenbruststreifen
frisch vom Grill, dazu Bornwieser Flammkäs' mit Pfirsich-Chutney

Beilagen:

Hausgemachte Semmelknödel, Butternudeln & Kartoffelröstinchen
Apfelrotkohl und geschwenktes Pfannengemüse

Dessertbuffet:

Apfelringe im Kirner Bierteig gebacken
Marzipan-Nußschnitten von Opas Nußbaum
Eis aus der Birkenfelder Eiswerkstatt
Eiskaffee aus Pauli Michels besten Bohnen

Pro Person 36,50 €



damit's Hunsrück bleibt

