

Weihnachts-Menüs 2017

Bitte entscheiden Sie sich in der Gruppe für ein Menü.

Familie Grahl berät Sie sehr gern, individuell abgestimmt auf Ihre Veranstaltung.

Das Team vom **Gasthaus Barthels Hof** freut sich auf Ihre Reservierung.

Menü 1

€ 27,00

Karotten-Orangensüppchen
mit roten Pfefferbeeren

Barthels knuspriger Gänsebraten
mit Apfelrotkohl
und sächsischen Kartoffelklößen

Leipziger Quarkkeulchen mit Honigkirschen
und hausgemachtem Zimtparfait

Menü 2

€ 28,00

Apfel-Maronensüppchen
-Barthels Hausspezialität-

Geschmorter Hirschkeulenbraten in Wacholderschaum
mit Rahmwirsing und Semmelknödel

Hausgemachtes Kürbiskernparfait
mit Zimtwetschgen

Menü 3

€ 28,00

Kürbis-Ingwersüppchen
mit gerösteten Kürbiskernen

Knusprige Entenkeule in Beifußschaum
mit Preiselbeerrotkohl und Kartoffelzapfen

Vanille- Grießflammerie
mit Himbeerkompott

Menü 4

€ 26,00

Leicht gebundene Waldpilzsuppe
mit Preiselbeerschaum

Hirschgoulasch mit Pilzen und Pfefferschmand
dazu ein Salatbukett und gebutterte Schupfnudeln

Zimtmousses
mit Orangensalat

Menü 5

€ 32,20

Sauerbraten vom Zanderfilet
mit Gurkenspagetti an Kartoffelrösti

Rote Bete Süppchen
mit Meerrettichschaum

Sauerbraten vom sächsischen Dammwild
mit cremigen Butternusskürbis, Preiselbeerschaum und Kartoffelklößen

Honig-Kirsch Tiramisu
mit Zimtparfait

Menü 6

€ 30,00

Geräucherte Entenbrust
an buntem Linsensalat mit Tomaten-Aprikosen Chutney

Wildrahmsuppe „Hubertus“

In Kräutern gebratenes Karpfenfilet
mit Roter Bete, Meerrettichschaum und gebutterten Dillkartoffeln

Warmes Schokoladenküchlein
mit Vanilleschaum und Walnußeis