



FÜR IHRE WEIHNACHTSFEIERLICHKEITEN*

Etwas Kleines vorweg

Maronensüppchen mit einem Schuss Gin	8,90
Getrüffeltes Schaumsüppchen von der Schwarzwurzel	8,90
Feiner Büffelmozzarella auf Wildkräutersalat mit Mango und Balsamico-Childressing	16,90
Knackiger Feldsalat mit gebackenem Ziegenkäse, Birne und Vanillehonig	13,80

Herbsthäuschen-Spezialitäten

Zartes Lachsfilet auf Hummerschaum dazu Mandelbrokkoli und Drillinge	26,80
Gebeizter Wildschweinbraten vom Habichtswaldschwein , mit Birnenrotkraut, Kartoffelkloß und einer Wildpreiselbeersoße mit Schokolade	23,50
Ochsenbäckchen in Portwein geschmort dazu zarte Rosenkohlröschen und Senf-Kartoffelstampf	25,50
Wildragout mit Crème Fraîche, Preiselbeeren, Butterspätzle und kleinem Salat	22,80
Kalbfleischroulade mit Parmaschinken und Salbei gefüllt in Weißweinsauce, dazu Brokkoliröschen und Butterspätzle	26,50
Waldpilzrahm-Schnitzel mit Röstitaler und Salat	21,50
Maishähnchenbrust mit Birne und Gorgonzola überbacken dazu Mandelbrokkoli und Drillinge	25,80

Fuchs, du hast die Gans gestohlen...

Knusprig gebratene Gans, Brust oder Keule mit karamellisiertem Birnenrotkraut, Grünkohl, Soße, Kartoffelklößen und Preiselbeeren	32,80
---	-------



FÜR IHRE WEIHNACHTSFEIERLICHKEITEN*

Winterlich vegetarisch

Veggie-Burger Deluxe, mit Zucchini-Quinoa- Bratling, Avocado & getrockneter Tomate, dazu Süßkartoffelpommes (vegan) 16,80

Waldpilz-Ragout
gebratene Waldpilze auf Semmelknödel, dazu Ullrichs Kopfsalat 17,90

Kürbisstrudel auf einem Salatbett, dazu Birnenspalten & Pfifferlinge 17,80

Es duftet nach Bratapfel und Zimt...

Bratapfel mit Preiselbeermarzipan gefüllt auf Vanillerahm 7,80

Duett von Spekulatius- und Lebkuchenmousse mit marinierten Zwergorangen 9,80

Lauwarmes Schokoladen-Küchlein mit flüssigem Kern
dazu Omas Zwetschgenröster und Vanillerahm 9,50

* Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir alle Speisen aus unserer Weihnachtskarte ausschließlich auf Vorbestellung für Sie zubereiten können! Teilen Sie uns daher bitte verbindlich die genaue Anzahl der gewünschten Speisen bis spätestens 8 Tage vor Ihrer Veranstaltung mit der angehängten Faxantwort oder per E-Mail mit. Diese Bestellung gilt später als Rechnungsgrundlage.



HERBSTHÄUSCHEN

Waldgaststätte • Geschäftsleitung: Dipl.-Oec. Heike Röhl-Elsner
Ehlener Straße 17 • 34131 Kassel • Tel.: 0561/3 88 82 • Fax: 0561/ 60 24 70