

# Weihnachtskarte

## Suppe

Kürbiscremesuppe mit Kernöl	<b>4,90€</b>
Zwiebelsuppe mit Croutons und Käse	<b>4,90€</b>
Weihnachtliche Festtagssuppe mit Eierstich und Klößchen	<b>4,90€</b>

## Vorspeise

Warmer Ziegenkäse mit Thymian und Honig auf bunten Blattsalaten	<b>9,90 €</b>
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce und Baguette	<b>11,90 €</b>
Vorspeisenteller (Champignons, Auberginen, Vitello Tonato, Mozzarella Tomate), Baguette Kräuterbutter	<b>10,90 €</b>
Mediterrane Kartoffelpfanne mit buntem Gemüse und Fetakäse	<b>11,90 €</b>
Bunter Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust und Dressing	<b>11,90 €</b>
Spaghetti aglio e olio mit Scampi und Salatteller	<b>16,90 €</b>

## Hauptgang

Hirschgulasch mit hausgemachten Semmelknödeln, Rotkohl und Preiselbeerbirne	<b>19,90 €</b>
Gänsebraten von Brust und Keule , Orangenjus, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel	<b>22,90 €</b>
Im Speckmantel gebratenes Schweinefilet, Jus Auf Wirsinggemüse und Mandelbällchen	<b>23,90 €</b>
Gebratenes Wolfbarschfilet auf Blattspinat , Petersilienkartoffel und Salatteller	<b>24,90 €</b>
Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Kräuter- Weißweinsauce ,Gemüse und Gratin	<b>19,90 €</b>
Original Wiener Schnitzel vom Kalb , frittierter Petersilie auf lauwarmen Kartoffelsalat , Gurkensalat	<b>22,90 €</b>
Hausgemachte ,gefüllte Roulade mit Kartoffelpüree und Apfelrotkohl	<b>22,90 €</b>
Rinderrücken mit Schmorzwiebeln, Pfeffersauce und Mandelbällchen und Salat	<b>26,90 €</b>
Gebratenes Lammkarree, Kräuerjus, Bohnenbündel , Grilltomate und Kartoffelgratin	<b>25,90 €</b>
Paniertes Schnitzel mit Schmorzwiebeln, Pommes und Salat	<b>18,90 €</b>
Kalbsleber mit geschmorten Äpfel, Zwiebeln und Kartoffelpüree, Salatbeilage	<b>19,90 €</b>

Fragen Sie nach unserer Dessert- und Waffelkarte



RESTAURANT  
BRAND'S BUSCH  
ganz schön grün

---

## Silvesterbuffet 2018

---

Westfälische Hochzeitssuppe am Tisch serviert

geräucherte Forelle mit Sahnemerrettich

mit Lachsmousse gefüllte Crêpes

Carpaccio von Roter-Beete und Kresse

Vitello Tonnato, italienische Vorspeiße und Ciabatta

Salatbuffet mit frischen Salaten

(Tomatensalate, Gurkensalate mit Dill, Paprikasalat,  
Möhrenrohkost, Eisbergsalat, grüne Bohnensalat)  
und drei verschiedenen Dressings

Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Kräutersauce

gebratenes Schweinerückensteak in rosa Pfefferrahmsauce

knuspriger Gänsebraten mit Rotkohl und Klößen

Krustenbraten vom Schwein mit Altbiersauce  
am Buffet tranchiert

Kartoffengratin, Krokette

Gemüseplatte mit Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Bohnen  
und Sauce Hollandaise

Großes Dessertbuffet serviert in kleinen Gläsern  
z.B. Rote Grütze mit Vanillesauce, frischer Obstsalat  
Schokoladencreme, Tiramisu

ab 19:00 Uhr

29,90 Euro pro Person