## Menü I – Deftiges zur Winterzeit

**Sauerländer Krustenschinken**
gerne fertig geschnitten – besser aber am Stück!!!
Das Fleisch bleibt dann saftiger und die Kruste ansehnlich.
Das Schneiden ist völlig unkompliziert und schnell gemacht.
Dazu: klassische Bratenjus

**hausgemachte Kohlwürstchen**
frisch aus dem Buchenrauch – dazu: Senftöpfchen

Bratkartoffeln mit Schmorzwiebeln
Salzkartoffeln mit brauner Butter

deftiger Grünkohl
geschmortes Sauerkraut

Laugen-Brötchenkonfekt & Steinofenbrot
dazu: Röstzwiebelschmalz & Kräuterdip

**PREISE**

ab 4o Personen für nur: 22,5o € / Pers.
ab 2o Personen für nur: 24,5o € / Pers.

incl. Tellern und Bestecken

## einfache Dessert-Variationen in Schüsseln

**klassische Herrencrème**
mit Rum & Weinbrand

**Stracciatellacrème**
mit Kirschen in Fruchtsugo

**hausgemachte Rote Grütze**
dazu: Vanillesoße

**Mousse au Chocolat**
dazu: Vanillesoße

**PREISE**

Wählen Sie gerne ZWEI Sorten:

ab 4o Personen für nur: 3,9o € / Pers.
ab 2o Personen für nur: 4,5o € / Pers.

incl. Dessertschälchen & kl. Löffeln