



FÜR IHRE WEIHNACHTSFEIERLICHKEITEN*

Etwas Kleines vorweg

Maronensüppchen mit einem Schuss Gin	7,50
Getrüffeltes Schaumsüppchen von der Schwarzwurzel	7,80
Feiner Büffelmozzarella auf Wildkräutersalat mit Mango und Balsamico-Childressing	14,90
Knackiger Feldsalat mit gebackenem Ziegenkäse, Birne und Vanillehonig	12,80

Herbsthäuschen-Spezialitäten

Zartes Lachsfilet auf Hummerschaum dazu Mandelbrokkoli und Drillinge	21,70
Gebeizter Wildschweinbraten vom Habichtswaldschwein , mit Birnenrotkraut, Kartoffelkloß und einer Wildpreiselbeersoße mit Schokolade	19,80
Hirschschnittel in Kräuter-Nuss-Panade auf Cranberry-Wildfond dazu zarter Wirsing und kleine Rosmarinkartoffeln	19,50
Wildragout mit Crème Fraîche, Preiselbeeren, Butterspätzle und kleinem Salat	18,90
Kalbfleischroulade mit Parmaschinken und Salbei gefüllt in Weißweinsauce, dazu Brokkoliröschen und Butterspätzle	23,50
Waldpilzrahm-Schnittel mit Röstitaler und Salat	18,50
Rosa gebratener Rinderrücken mit Röstzwiebel, Kräuterbutter & Salat	24,80

Fuchs, du hast die Gans gestohlen...

Knusprig gebratene Gänsekeule mit Birnenrotkraut, Grünkohl, Soße, Kartoffelklößen und Preiselbeeren	24,90
Gänsebrust, frisch aus dem Backofen , mit Birnenrotkraut, Grünkohl, Kartoffelklößen und eigener Soße	25,90
Duett von der Gans: Halbe Brust und eine Keule auf Birnenrotkraut, dazu Preiselbeer-Birne, Soße, Grünkohl und Kartoffelklöße	31,90



FÜR IHRE WEIHNACHTSFEIERLICHKEITEN*

Winterlich vegetarisch

Veggie-Burger Deluxe , mit Zucchini-Quinoa- Bratling, Avocado & getrockneter Tomate, dazu Süßkartoffelpommes (vegan)	15,80
Kürbisstrudel auf einem Salatbett , dazu Birnenspalten & Pfifferlinge	15,80

Es duftet nach Bratapfel und Zimt...

Bratapfel mit Preiselbeermarzipan gefüllt auf Vanillerahm	7,50
Tiramisu mit Birne und Zimt	7,80
Lauwarmes Schokoladen-Küchlein mit flüssigem Kern dazu Omas Zwetschgenröster und Vanillerahm	8,50

* 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 7 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
info@herbsthaeuschen.de

Bankverbindung: Kasseler Sparkasse IBAN DE75 5205 0353 0002 1964 17 BIC HELADEF1KAS
Steuernummer 11 26 861 30339 57 0410