

Vom 16. – 18.11.:

*gebratene Kalbsleberstreifen
an Feldsalat mit Balsamico-Dressing, dazu Baguette*

*gebratene Kalbsleber mit geschmorten Zwiebeln,
Apfel-Rotwein-Chutney und hausgemachtem Kartoffelpüree,
dazu Feldsalat mit Balsamico-Dressing*

*Hirschgulasch in einer Dornfelder-Sauce geschmort,
dazu Semmelknödeln und Rosenkohl*

Panna cotta mit Himbeerpüree

Vom 23. – 25.11.:

Zitronenblütenbutter mit Baguette

*Schlich's Tapas Teller
mit Zitronenblütenbutter, Handkäse-Crostini,
Linsensalat, kaltes Roastbeef und Schafskäsewürfel,
dazu Oliven und Baguette*

*rosa gebratene kalte Roastbeef-Scheiben
an Linsensalat, dazu Kräuter-Creme fraîche
und kleine gebratene Kartoffeln*

*Königsberger Klopse in einer Riesling-Sahne-Sauce,
verfeinert mit Kapern,
dazu Salzkartoffeln und Blattsalate*

*Hausgemachte Waffel, mit Kakao verfeinert
dazu Eierlikör, Schlagsahne und Krokant*

Vom 30.11. – 2.12.:

gebackenes Kartoffelfüllsel (200g)

****** mit Bauernbrot oder ***** mit Pellkartoffeln*

*Geflügelleber gebraten, in einer Rotwein-Sahne-Jus
verfeinert mit Speck und Schalotten Würfeln,
dazu Blattsalat und Petersilien – Kartoffelstampf*

*Wildschweinsauerbraten
eingelegt in Dornfelder,
mit Rotkohl und Kartoffelklößen*

Kirsch – Schoko – Crumble

*Kirsch-Kompott mit Schokoladensplitter getoppt mit Amarettini-Bröseln
und Vanille-Frischkäse-Nocken*

Vom 7. – 9.12. zum Advebtszauber:

*Geräucherte Entenbrust an Linsensalat
und Feldsalat mit Balsamico-Dressing, dazu Cumberland sauce und Baguette*

*Variation vom echten Räucherlachs,
Räucherlachstatar (verfeinert mit Dill, Zwiebeln- und Essiggurkenwürfel),
und Scheiben vom Räucherlachs,
mit einer hausgemachten Senf-Dillsauce, dazu Reibekuchen und eine Salatgarnitur*

*Burgundergulasch vom Rind,
verfeinert mit Spätburgunder Rotwein, dazu buntes Karottengemüse und Spätzle*

*Crêpes: ***** mit Zimt-Zucker
***** mit Orangenlikör, Vanilleeis^{1,8,11} und Schokosauce*

Kartoffelpuffer mit Apfelmus

Adventszauber

am 8. und 9. Dezember

im weihnachtlich geschmückter Innenhof
hausgemachtem weißen Glühwein,
Bratwurst vom Grill und anderen Leckereien



Ein Weihnachtshof voller Geschenkideen



Weihnachtskrippen, Spirituosen, Wein,
allerlei Deko- und Geschenkideen
Wurst, Käse, Nudeln, Honig, Plätzchen, etc.

Sonntag ab 17.00 Uhr zum 2. Advent

Singt der Kleine Chor Ebernburg

Außerdem können Sie unseren Gutsausschank besuchen.
Unsere Küche wird Sie gerne verwöhnen.



Samstag ab 15.00 Uhr
Sonntag ab 12.00 Uhr



Gutsausschank Zum Remischen

55583 Bad Münster-Ebernburg, Burgstr. 3 - Tel. 06708/2205

Vom 14. – 16.12.:

*Rote Bete – Carpaccio
mit gerösteten Kürbiskernen und Ziegenfrischkäse,
dazu Baguette*

*Kalbsgeschnetzeltes an einer Pfeffer–Weinbrandsauce,
dazu Speckböhnchen und Kartoffelrösti*

*Gebratene Gänsekeule
an einer Dornfelder–Sauce,
dazu Rotkohl und Kartoffelklöße*

*Apfelringe im Teigmantel,
dazu Zimt–Vanillesauce und Haselnusseis*

*Am 16.12. schließt unser
Gutsausschank für 2018.*

*Ab dem 1.2.2019
sind wir wieder für Sie da!*