

#weihnachtsmenüs

Menü 1

Geräucherte Entenbrust und Carpaccio vom Semmelknödel
Preiselbeer-Vinaigrette | Feldsalat

* * *



In Burgunder geschmorte Rinderbäckchen
Rahmwirsing | Kartoffel-Majoranstampf

* * *

„Schoko-Charlotte“ Weißes Schokoladen-Mousse
umhüllt von Biskuit-Fruchtsauce | Espresso-Krokant-Eis

€ 43,- pro Person



Menü 2

„Variation aus dem Fischernetz“

Mit Meersalz gebeizter Lachs, gebratene Chili-Garnele
auf Mango-Chutney und einem Krustentiersüppchen
dazu ein Salat-Bouquet

* * *

In Aromaten gebratenes Zanderfilet an Safransauce
Blattspinat | Tagliatelle

* * *

Mandarinenterrine auf Marzipansauce
mit Kiwi Scheiben

€ 43,- pro Person

Menü 3

Consommé von Edelfischen
mit Jakobsmuschel | Garnele | Zander

* * *



Argentinisches Rinderfilet
mit Kräuterkruste an heller Pfeffersauce
Süßkartoffelpüree | Blattspinat

* * *

„Weihnachtliche Dessertvariation“

€ 48,- pro Person

#weihnachtsmenüs



Menü 4 „Unser Klassiker“ Gans....ganz traditionell

Heimischer Feldsalat

Röstspeck | Buttercroutons an Balsamicodressing
oder

Gänsekleinsüppchen von der frischen,
heimischen Hafermastgans abgerundet
mit einem trockenen Sherry

* Zwischengang *

Gebratene Gänseleber an Calvadosrahm
Apfelspalten | Kartoffelpüree

* * *

Ofenfrischer Gänsebraten nach Omas Rezept
eigene Soße | Backapfel | Apfelrotkohl
Kartoffelklößen | kleiner Rosenkohl

* * *

Kleiner Verteiler:

Obstbrand vom Lantenhämmer

* * *

„Süße Versuchung“

Weihnachtliche Dessertvariation



3-Gänge € 41,90 pro Person

4 Gänge € 46,90 pro Person

Menü 5 „Vegan“

Feldsalat mit Orangen-Ingwerdressing
und karamellierte Walnüsse

* * *

Ofen-Süßkartoffel mit in Sesamöl gebratenem grünen Spargel
Yamswurzelpüree | Shiitake Pilzen

* * *

Kokos Pannacotta mit Ananaskompott
und Bananenchip



€ 31,- pro Person