

#weihnachtsmenüs

Menü 1

Cappuccino von der Süßkartoffel mit leichter Chilinote,
begleitet von einer gebratenen Jakobsmuschel



* * *

Barbarie Entenbrust an Cranberrysauce mit in
Butter gebratenen Serviettenknödel und Wirsinggemüse

* * *

Kokosmousse mit marinierter Baby-Ananas und Mangosauce

€ 38,- pro Person

Menü 2



Tatar vom Wildlachs im Crêpessäckchen
auf einem Wildkräutersalat

* * *

In Aromaten gebratene Filets vom Wolfsbarsch
an Safransauce, fein angemachtem Blattspinat
und italienischen Bandnudeln

* * *

Prosecco Tiramisu mit einer kalt
geschlagenen Marsala-Zabaione

€ 38,- pro Person

Menü 3

Carpaccio vom Breznknödel mit einer Preiselbeervinaigrette,
rosa gebratener Entenbrust und heimischem Feldsalat

* * *

Kalbs- und Rinderfilet im Dialog an zweierlei Saucen
Süßkartoffelstampf und grünes Gemüse

* * *



„Süße Versuchung“
Eine weihnachtliche Interpretation
von Mousse au chocolat

€ 46,- pro Person

#weihnachtsmenüs

Unser Klassiker:
 "Gans...ganz traditionell"
Oberräder Feldsalat mit Röstspeck
und Buttercroutons an Balsamicodressing

* Zwischengang *

"Himmel und Erde von der Gänseleber"
Gänseleber auf grobem Kartoffelstampf,
Apfelspalten und einem leckeren Calvadosrahm

* * *

Ofenfrischer Gänsebraten von der Oldenburger Gans
nach Omas Rezept mit eigener Soße, Backapfel,
Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und kleinem Rosenkohl

* * *

Verteiler: Obstbrand vom Lantenhammer

* * *

„Süße Versuchung“
Weihnachtliche Dessertvariation



3-Gänge € 41,90 pro Person

4 Gänge € 46,90 pro Person

Menü „Vegan“

Kokos-Ingwersüppchen mit
gebratenen Tofu-Currywürfeln

* * *

Grüner Spargel mit in Sesam geschwenkten
Shitake-Pilzen an einem Süßkartoffelstampf

* * *



Mandel-Panna cotta
auf Zwetschgenkompott

€ 28,- pro Person