

Unsere Menu-Empfehlung Weihnachten 2014

Terrine vom Hirschkalb mit Wurzelgemüse
Cumberlandsauce und Früchtebrot

€ 17,00

oder

Fjordlachs „weihnachtlich gebeizt“
mit Salaten umlegt und marinierten Buchpilzen

€ 17,00

oder

Ochsenconsommé
Royal, Grießklößchen, Sellerie

€ 8,50

Zander auf der Haut gebraten mit Speck und Brotlardons
glacierten Trauben, Weinkraut und Butterpüree

€ 28,00

oder

Rinderfilet auf Trüffelsauce
grünem Spargel, Schwarzwurzeln und Spinatgnocchi

€ 30,00

Spekulatius-Parfait im Baumkuchen
Kaffeereduktion und Mandarinenmousse

€ 8,00

oder

Bratapfel-Tiramisu an Orangeneis und Vanilleschaum

€ 8,00

3 Gang Menu mit Vorspeise, Zander, Dessert € 49,00

3 Gang Menu mit Suppe, Zander, Dessert € 41,50

3 Gang Menu mit Vorspeise, Rinderfilet, Dessert € 51,00

3 Gang Menu mit Suppe, Rinderfilet, Dessert € 43,5

Vorspeisen

Ochsenconsommé
Royal, Grießklößchen, Sellerie
€ 8,50

Fjordlachs „weihnachtlich gebeizt“
mit Salaten umlegt und marinierten Buchpilzen
€ 17,00

Terrine vom Hirschkalb
mit Wurzelgemüse
Cumberlandsauce und Früchtebrot
€ 17,00

Winterlicher Blattsalat mit altem Balsamico, wahlweise mit gebratenen Riesengarnelen oder
Maispoulardenbrust
€ 16,00

Vegetarisch

Maultaschen mit Kürbis und Tomate gefüllt auf Mangold und roter Zwiebelschmelze
€ 18,00

Bandnudeln mit Walnusspesto, geriebenen Parmesan und Beilagensalat
€ 14,00

Hauptgänge

Zander auf der Haut gebraten mit Speck und Brotlardons
glacierten Trauben, Weinkraut und Butterpüree
€ 28,00

Rinderfilet auf Trüffelsauce
grünem Spargel, Schwarzwurzeln
und Spinatgnocchi
€ 30,00

Brust und Keule von der Oldenburger Freilandgans
mit Maronen, gefüllten Bratapfel, Rotkraut
Kartoffelklöße
€ 29,00

Rehragout mit Preiselbeerbirne
an cremigen Wirsing und Butterspätzle
€ 22,00

Dessert

Spekulatius-Parfait im Baumkuchen
Kaffeereduktion und Mandarinenmousse
€ 8,00

Bratapfel-Tiramisu
an Orangeneis und Vanilleschaum
€ 8,00

Zimteis mit Schokoladen Bernie
und Birnenkompott
€ 8,00