

Christmas Menu

SUPPEN

Hummersuppe mit Garnele

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Flädle

Waldpilzcremesuppe

VORSPEISEN

Islandlachstatar mit Honig-Senf-Dipp auf
Pumpernickel und Salatbouquet

Geräucherte Entenbrust auf Feldsalat mit heißen Sauerkirschen
und weihnachtlichen Kartoffelplätzchen

VEGETARISCH

Vegetarische Tagliatelle
mit Falafelbällchen und Rucolapesto

Spitzkohl-Kokos-Curry
mit Couscous (vegan)

FISCH

Filet vom Nordsee Limandes in Eihülle gebraten,
Sauce Hollandaise, dazu ein kleiner Salatteller

Winterkabeljau natur gebraten
mit Pommery-Senfsoße
und kleinem Salat

Christmas Menu

FLEISCH

Zarte hausgemachte Roulade vom Weiderind
mit Apfelrotkohl

Wildschweinkeule mit Speckbohnen,
gefüllte kleine Punschbirne und Wildsauce

Duett von der Ente
mit orangen Sauce und Apfelrotkohl
1/2 Brust und Keule und kleinem Preiselbeer-Apfel

Gänsebrust mit Honig glasiert
dazu Rosenkohl, kleinem Preiselbeer-Apfel
und dunkle Sauce

**Wählen Sie zum Fisch oder Fleisch Ihre Beilage aus:
Semmelknödel, hausgemachte Knopfspätzle, Brat- oder Salzkartoffeln**

DESSERT

Lebkuchen Mousse au Chocolate

Orangen Mousse mit Spekulatius-crumble

Vanilleeis mit heißen Kirschen

**Wir freuen uns, dass Sie bei uns sind und wünschen Ihnen
eine besinnliche Weihnachtszeit.**