

# Weihnachten 2015

## Unsere Menü-Empfehlung

Gebeiztes Hirschfilet  
Waldpilzstrudel  
Feldsalat, Schokoladen-Balsamico-Dressing  
€ 17.00

oder

Garnelen-Tartelettes  
Sesam-Kefir-Schaum, Gewürzorangeöl  
Zuckerschotensalat, Pomelo  
€ 17.00

oder

Festliche Rinderkraftconsommé  
Eierstich, Grießklößchen, Wurzelgemüserauten  
€ 8.50

~~~

Winterkabeljau auf der Haut gebraten  
getrüffeltes Hollandaise  
Schmorkohl, Rote Bete-Kartoffelgnocchi  
€ 28.00

oder

Rinderfilet mit einer Schalotten-Dijon-Senfkruste  
Estragon-Rotweinjus  
Pastinake, Zuckerschote, Karoffelgratin  
€ 30.00

~~~

Lebkuchen-Crème Brûlée  
Mandarineneiscreme  
Erdnussbrownie von Belgischer Schokolade  
€ 8.00

oder

Winterliche Frucht-Tarte  
Süßholz-Zabayone, Nougateis  
€ 8.00

3-Gang Menü mit Vorspeise, Kabeljau, Dessert € 49.00  
3-Gang Menü mit Suppe, Kabeljau, Dessert € 41.50  
3-Gang Menü mit Vorspeise, Rinderfilet, Dessert € 51.00  
3-Gang Menü mit Suppe, Rinderfilet, Dessert € 43.50

## Vorspeisen

Gebeiztes Hirschfilet  
Waldpilzstrudel, Feldsalat  
Schokoladen-Balsamico-Dressing  
€ 17.00

Garnelen-Tartelette  
Sesam-Kefir-Schaum , Gewürzorangeöl  
Zuckerschotensalat, Pomelo  
€ 17.00

Winterlicher Blattsalat  
Preiselbeer-Balsamicodressing  
wahlweise mit gebratener Riesengarnele,  
Maispoulardenbrust oder Ziegenkäse  
€ 16.00

## Suppen

Festliche Rinderkraftconsommé  
Eierstich  
Grießklößchen  
Wurzelgemüserauten  
€ 8.50

Schaumsüppchen von Sellerie und Birne  
Brotlardons  
Trüffelöl  
€ 8.50

## Hauptgänge

Ragout vom Hirschkalb  
Preiselbeersahne, glasierter Rosenkohl  
Kräuterseitlinge, Topfen-Zimt-Spätzle  
€ 23.00

Winterkabeljau auf der Haut gebraten  
getrüffelte Hollandaise  
Schmorkohl  
Rote Bete-Kartoffelgnocchi  
€ 28.00

Brust und Keule von der Oldenburger Freilandgans  
Maronen, gefüllter Bratapfel, Rotkohl  
Kartoffelklöße  
€ 29.00

Rinderfilet  
Schalotten-Dijon-Senfkruste  
Estragon-Rotweinjus  
Pastinake, Zuckerschote  
Karoffelgratin  
€ 30.00

Polenta-Auberginen-Parpadelle  
Parmesankäse  
Ratatouille, Basilikumpesto  
-vegetarisch -  
€ 19.00

## Desserts

Lebkuchen-Crème Brûlée  
Mandarineneiscreme  
Erdnussbrownie von Belgischer Schokolade  
€ 8.00

Holländer Kirschtörtchen  
Vanillesauce  
Gewürzkirschen  
Joghurteis  
€ 8.00

Winterliche Frucht-Tarte  
Süßholz-Zabayone  
Nougateis  
€ 8.00

## Weihnachten Kinderkarte



Hausgemachte Bandnudeln  
mit Tomaten-Basilikumsauce  
und Parmesan  
€ 7.50



Fischstäbchen mit Butterreis  
und kleinem Beilagensalat  
€ 7.50

Nürnberger Rostbratwürstchen  
mit Erbsen und Möhren  
Bratkartoffeln  
€ 8.50

Wiener Schnitzel  
mit Möhren und Bratkartoffeln  
€ 11.00

Rote Grütze mit Vanilleiscreme  
€ 5.50



Zimtsterneis mit Schokoladenbeignet  
und Birnenkompott  
€ 8.00

