

## Weihnachtsmenue 2021

### Suppen

Kürbis - Ingwersuppe mit gebratener Gänseleber  
Tahini und Blattkoriander

•

Cremesuppe von gerösteten Maronen  
mit gegrillter Jakobsmuschel und rotem Zwiebelconfit  
je 8 €

### Zwischengang

Hausgebeizter Gewürzlachs mit Wasabi - Kaviar  
Apfel - Meerrettich - Relish und Wildkräutersalat

•

Gebratene Ziegenkäse - Trüffelgnocchi  
mit Williams Birne und Walnüssen in weißer Portweinbutter (vegetarisch)

•

Große Kürbis - Kartoffelravioli in Kräuter - Olivenölsauce  
mit Rucola und geräuchertem Bio Tofu (vegan)  
je 14 €

### Hauptgänge

Brust und Keule von der Oldenburger Landente  
auf eigener Jus mit Rahmwirsing und Kartoffelgratin

•

Gebratenes Kabeljaufilet auf Spinatrisotto  
mit Kirschtomaten und Meerrettichschaum

•

Steinpilzrisotto mit gebratenem Hokkaido Kürbis  
mit Wildkräutern und gerösteten Kernen (vegan)  
je 23 €

Zweierlei vom Brandenburger Hirsch  
Geschmorte Keule und rosa gebratenes Filet auf Preiselbeeren - Pfeffersauce  
glasierten Steckerüben und getrüffelter Polenta

•

Ofenfrischer Gänsebraten auf eigener Jus mit Apfelrotkohl  
Grünkohl und Kartoffelklößen mit gebräunter Semmelbutter  
je 26 €

### Dessert

Gebrannte Lebkuchen Crémé Brûlée  
mit eingelegten Cassis Feigen und Mandeleis

•

Geeister Christstollen im Marzipanmantel  
mit Zimtpflaumen und Tahiti - Vanille Espuma  
je 8 €

3 - Gang Menue mit Suppe 37 €  
... mit Hirsch oder Gänsebraten 40 €  
4 - Gang Menue 49 €  
... mit Hirsch oder Gänsebraten 52 €

## Weihnachtliches Tischbuffet

### „Weihnachtsbrett`I“

Geräucherte Truthahnbrust und Südtiroler Schinkenspeck  
Kitzbühler Bergkäse mit fruchtigem Birnensenf  
Confit und Terrine von der Barbarie - Ente  
an Selleriesalat mit Haselnüssen und getrockneten Cranberries  
Hausgebeizter Loin vom Fjordlachs mit winterlichen Aromen und Meerrettich - Frischkäse  
Apfel - Griebenschmalz und Butter  
Ofenfrisches Krustenbrot und kleine Laugen

### Weihnachtspfanne

Ofenfrischer Gänsebraten mit eigener Jus  
Apfelrotkohl und Grünkohl  
Marzipan - Bratapfel  
Kartoffelklöße mit gebräunter Semmelbutter

oder

### Winterpfanne

Oldenburger Landente und Schmorbraten vom Pommern Rind mit zweierlei Jus  
Apfelrotkohl und Mandel-Broccoli  
Semmelknödeln und Kräuter - Spätzle

oder

### Almhüttenpfanne

Rosa gebratenes Roastbeef vom Pommern Rind mit einem Scampi - Spieß  
Gebratene französische Maishähnchenbrust mit Sauce Béarnaise  
Mediterranes Ofengemüse und Rosmarin Drillinge  
(zusätzlich 10 € zum Menuepreis)

### Kalt - warme Dessertvariation

3 - Gang - Menue mit Winter- oder Weihnachtspfanne 45 €  
3 - Gang - Menue mit Almhüttenpfanne 55 €  
ab 4 Personen

### ... zusätzlich

Getrüffelte Kartoffelcremesuppe mit gebratener Gänseleber

•

Cremesuppe vom Muskatkürbis und Boskopapfel  
mit Steirischem Kernöl und gerösteten Kernen

•

Käseauswahl mit Honignüssen und Kirschenf

•

jeweils zusätzlich 5 €

Bitte wählen Sie EIN einheitliches Menue für Ihre Gäste aus!  
Vegetarische oder vegane Alternativen bereiten wir gerne nach Absprache vor.

Die Speisen werden jeweils für den gesamten Tisch  
auf dem Brettl` oder in der Pfanne serviert.