

Weihnachtsmenue 2022

Suppen

Getrübete Kartoffel-Selleriecremesuppe
mit gebratener Gänseleber

•
Velouté von der Landente
mit Maronen und Kräuterseitlingen
je 9 €

Zwischengang

Gebratene Muskatkürbis-Gnocchi mit Boskop-Apfel
Walnüssen in weißer Portweinbutter und Ziegenfrischkäse (vegetarisch)

•
Bio Waldpilz-Ravioli mit gebratenen Kräuterseitlingen
Rucola und geräuchertem Tomaten Sugo (vegan)
je 15 €

Hauptgänge

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

•
Zweierlei vom Thüringer Duroc Schwein
Geschmortes Bäckchen und rosa gebratenes Filet auf Pfefferrahmsauce
glasierten Wintergemüse und getrübeter Polenta

•
Gebratenes Fjordlachsfilet und Meerwassergarnele
auf 7 Kräuter-Risotto mit Kirschtomaten und Hummerschaum

•
Ragout vom Brandenburger Wildschwein
mit Serviettenknödel, Apfelrotkohl und Preiselbeerbirne
je 23 €

•
Ofenfrischer Gänsebraten auf eigener Jus mit Apfelrotkohl
Grünkohl und Kartoffelklößen mit gebräunter Semmelbutter
32 €

Dessert

Gebrannte Spekulatius Crème Brûlée
mit eingelegter Williamsbirne und Lebkucheneis

•
Variation von der Valrhona Schokolade
Mousse, Tarte und Brownie-Eiscreme mit karamellisierter Flugananas
je 9 €

3 - Gang Menue mit Suppe 39 €
... mit Gänsebraten 48 €

4 - Gang Menue 54 €
... mit Gänsebraten 63 €

Weihnachtliches Tischbuffet

Weihnachtsbrett`l

Schwarzwälder Landjäger und rosa gebratenes Roastbeef mit Frankfurter Kräuterdip
Kitzbühler Bergkäse mit zweierlei eingelegten Oliven
Büffelmozzarella mit Tomatenpesto und gerösteten Pinienkernen
Tatar vom gebeiztem Fjordlachs mit Schmand, Basilikum und Gurke
Hausgemachter Obatzda mit Röstzwiebeln
Radieschen Frischkäse mit Schnittlauch und Meerrettich
Ofenfrisches Krustenbrot und kleine Laugen



Weihnachtspfanne

Ofenfrischer Gänsebraten mit eigener Jus und Schweinebraten
Apfelrotkohl, Grünkohl, Kartoffelklöße mit gebräunter Semmelbutter
oder

Winterpfanne

Oldenburger Landente und Schmorbraten vom Pommern Rind
Apfelrotkohl und Mandelbrokkoli
Semmelknödel und Kräuterspätzle

*

Vegan-/Vegetarischer Hauptgang

Steinpilzrisotto mit gebratenem Hokkaido Kürbis
Wildkräutersalat und gerösteten Kerne



Kalt-warme Dessertvariation

3 - Gang - Menue 52,00 €

Die Speisen werden jeweils für den gesamten Tisch
auf dem Brettl` oder in der Pfanne serviert.
Bitte wählen Sie EIN einheitliches Menue für Ihre Gäste aus!

... zusätzlich zum Menue

Velouté von der Landente
mit Maronen und Kräuterseitlingen
oder
Käseauswahl mit Honignüssen und Birnensenf
jeweils zusätzlich 7 €