



## 1. und 2. Weihnachtstag Weihnachtsmenüs 2021

### Vorsuppen

*Feine hausgemachte Pastinakencrèmesuppe ( vegetarisch/vegan )  
Hochzeitssuppe*

### Salat

*Winterlicher Salat mit Nüssen und Kernen, hausgemachtes Preiselbeerdressing*

### Hauptgerichte

**I. Truthahnbrustfilet in Hagebutten-Sauce**

**€ 36,90 im Menü**

**II. Gänsebrust aus dem Ofen mit Gansbratensauce, Bratapfel**

**€ 42,90 im Menü**

**III. Entenkeule aus dem Rohr mit dunkler Bratensauce**

**€ 38,90 im Menü**

**IV. Wildragout, Schmorsauce und Preiselbeerbirne**

**€ 39,90 im Menü**

*zu den Menüs I - IV wählen Sie bitte jeweils eine Kartoffelbeilage:*

*Kartoffelgratin, Kroketten und Salzkartoffeln*

*sowie eine Gemüsebeilage:*

*hausgemachter Apfelrotkohl, Rosenkohl oder Brokkoliegemüse*

**V. Frische Seehechtmedaillons in Shrimps-Champignon-Sahnesauce**

**dazu Blattspinat und Kartoffelgratin**

**€ 38,90 im Menü**

### Desserts

**Winterliches Glühpunsch Panna Cotta mit Beeren und Zwetschen  
Und Vanillesauce**

**Mousse au Chocolat mit Sahnehaube**

**Außerdem bieten wir Ihnen auf Vorbestellung ein vegetarisches/veganes Menü an.**

*Bei Tischgesellschaften ab 6 Personen einigen Sie sich bitte auf maximal 3 verschiedene Hauptgerichte. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass Änderungswünsche an den Feiertagen leider nicht erfüllt werden können.*

**Reservierungen unter Tel. 04209 - 68896**