



## 1. und 2. Weihnachtstag Weihnachtsmenüs 2022

### Vorsuppen

*Feine hausgemachte Apfel-Selleriecrèmesuppe ( vegetarisch/ auch vegan möglich )  
Hochzeitssuppe*

### Salat

*Winterlicher Salat mit Nüssen und Kernen, hausgemachtes Preiselbeerdressing*

### Hauptgerichte

- I. Truthahnbrustfilet in Hagebutten-Sauce  
€ 40,90 im Menü*
- II. Gänsebrust aus dem Ofen mit Gansbratensauce, Apfelkompott  
€ 49,50 im Menü*
- III. Entenkeule aus dem Rohr mit dunkler Bratensauce  
€ 43,90 im Menü*
- IV. Wildragout, Schmorsauce und Preiselbeerbirne  
€ 44,50im Menü*

*zu den Menüs I - IV wählen Sie bitte jeweils eine Kartoffelbeilage:  
Kartoffelgratin, Kroketten und Salzkartoffeln  
sowie eine Gemüsebeilage:  
hausgemachter Apfelrotkohl, Rosenkohl oder Brokkoliegemüse*

- IV. Frische Seehechtmedaillons in Shrimps-Champignon-Sahnesauce  
dazu Blattspinat und Kartoffelgratin  
€ 43,90 im Menü*

### Desserts

*Winterliches Glühpunsch Panna Cotta mit Beeren und Zwetschen  
und Vanillesauce  
Spekulatius-Mousse au Chocolat mit Sahnehaube*

*Außerdem bieten wir Ihnen auf Vorbestellung ein vegetarisches/veganes Menü an.  
€ 39,50/ 41,50 im Menü*

*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**