

Vorspeisen

Maronensuppe

mit Süsskartoffelchip

Essenz vom Tafelspitz

mit Gemüsejulienne & Celestine

Geräucherte Entenbrust

mit Feldsalat, Speckkachel & Kartoffeldressing

Lachsterrine

auf Gurken carpaccio & Limettendressing

Hauptspeisen

Halbe Oldenburger Landente aus dem Rohr

mit Apfelrotkohl, Kartoffelklöße & Orangenjus

Gänsekeule aus dem Rohr

mit Apfelrotkohl & Kartoffelklöße

Rotbarschfilet in Mandelkruste

mit Pastinakenragout, Kirschtomaten & Drillinge

Hausgemachte Rinderroulade

klassisch gefüllt, mit Apfelrotkohl, Kartoffelklöße & Sauce

Wildschweinbraten

mit Speckrosenkohl & Rosmarinkartoffeln

Kürbis-Mandel-Gnocchi

mit Cherrytomaten, Rucola, Lauch & Grana Padano

Nachspeisen

Weihnachtliche Creme Brûlée „Alter Fritz“
mit Zimt-Kirschen

Lebkuchenmousse
mit Pflaumenkompott

Warmer Apfelstrudel
mit Vanillesoße

Unsere Weinempfehlung zur Weihnachtszeit:

"Gans Rot"

samtiger, weicher und gleichzeitig fülliger Rotwein mit leichtem Waldbeeraroma

0,1l - 5,10€ / 0,2l - 8,90€ / 0,75l - 30,00€

//

