

## Unsere Menu-Empfehlung Weihnachten 2014

Terrine vom Hirschkalb mit Wurzelgemüse  
Cumberlandsauce und Früchtebrot  
€ 17,00

oder

Fjordlachs „weihnachtlich gebeizt“  
mit Salaten umlegt und marinierten Buchpilzen  
€ 17,00

oder

Ochsenconsommé  
Royal, Grießklößchen, Sellerie  
€ 8,50

---

Zander auf der Haut gebraten mit Speck und Brotlardons  
glacierten Trauben, Weinkraut und Butterpüree  
€ 28,00

oder

Rinderfilet auf Trüffelsauce  
grünem Spargel, Schwarzwurzeln und Spinatgnocchi  
€ 30,00

---

Spekulatius-Parfait im Baumkuchen  
Kaffeereduktion und Mandarinenmousse  
€ 8,00

oder

Bratapfel-Tiramisu an Orangeneis und Vanilleschaum  
€ 8,00

3 Gang Menu mit Vorspeise, Zander, Dessert € 49,00

3 Gang Menu mit Suppe, Zander, Dessert € 41,50

3 Gang Menu mit Vorspeise, Rinderfilet, Dessert € 51,00

3 Gang Menu mit Suppe, Rinderfilet, Dessert € 43,5

## Vorspeisen

Ochsenconsommé  
Royal, Grießklößchen, Sellerie  
€ 8,50

Fjordlachs „weihnachtlich gebeizt“  
mit Salaten umlegt und marinierten Buchpilzen  
€ 17,00

Terrine vom Hirschkalb  
mit Wurzelgemüse  
Cumberlandsauce und Früchtebrot  
€ 17,00

Winterlicher Blattsalat mit altem Balsamico, wahlweise mit gebratenen Riesengarnelen oder  
Maispoulardenbrust  
€ 16,00

## Vegetarisch

Maultaschen mit Kürbis und Tomate gefüllt auf Mangold und roter Zwiebelschmelze  
€ 18,00

Bandnudeln mit Walnusspesto, geriebenen Parmesan und Beilagensalat  
€ 14,00

## Hauptgänge

Zander auf der Haut gebraten mit Speck und Brotlardons  
glacierten Trauben, Weinkraut und Butterpüree  
€ 28,00

Rinderfilet auf Trüffelsauce  
grünem Spargel, Schwarzwurzeln  
und Spinatgnocchi  
€ 30,00

Brust und Keule von der Oldenburger Freilandgans  
mit Maronen, gefüllten Bratapfel, Rotkraut  
Kartoffelklöße  
€ 29,00

Rehragout mit Preiselbeerbirne  
an cremigen Wirsing und Butterspätzle  
€ 22,00

## Dessert

Spekulatius-Parfait im Baumkuchen  
Kaffeereduktion und Mandarinenmousse  
€ 8,00

Bratapfel-Tiramisu  
an Orangeneis und Vanilleschaum  
€ 8,00

Zimteis mit Schokoladen Bernie  
und Birnenkompott  
€ 8,00