

Weihnachtskarte 2024

Wir servieren Euch ein Drei-Gänge-Weihnachtsmenü

Schwarzwurzelcremesuppe
mit Orangen-Vanille-Schaum

Wähle deinen Hauptgang:

Hirschbraten

mit Wacholderjus an Speckbohnen, Kräuterseitlinge
und Kartoffelkräpfen dazu Gewürz-Birnen-Kompott
53,00

Rosa Rinderfilettranchen

auf Pastinaken-Kartoffelpüree und Dijonsenf-Kirschen
dazu Rosenkohl und Portweinjus
53,00

Gänsebraten

mit eigener Sauce, Bratapfel mit Marzipan-Nuss-Füllung,
Gewürz Rotkohl und Kartoffelknödel
59,50

Kabeljauroulade

mit Garnelen-Kräuter-Farce auf Pastinaken-Kartoffelpüree und Staudensellerie-Ragout
in feiner Schmand-Dill-Sauce und Krustentierschaum
49,00

Süße Christbaumkugel

Zartbitterschokoladenkugel gefüllt mit Schichten aus Himbeermousse,
Himbeermarmelade und Browniewürfel dazu Himbeersorbet

Wir wünschen Euch schöne Festtagsstunden in unserem Hause
und einen erfolgreichen Start ins neue Jahr!
Eure Familie Niehoff und Team

Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, können wir keine Änderungen berücksichtigen. Wir bitten um Ihr Verständnis und wünschen einen Guten Appetit

Vegan

Schwarzwurzelcremesuppe
mit Orangen-Vanille-Schaum

Sous Vide gegarte Kräuterseitlinge
auf Pastinaken-Kartoffelpüree, gebackenen Kürbis und
würzigen Kirschkompott dazu Rosenkohl

49,50

Süße Christbaumkugel

Zartbitterschokoladenkugel gefüllt mit Schichten aus Himbeermousse,
Himbeermark und Schokoladen-Brownie-Würfel dazu Himbeersorbet

Kinder

Kürbiscremesuppe

Fleischbällchen

in Rahmsauce auf Pastinaken-Kartoffelpüree und Erbsen-Möhren-Gemüse
15,50

Süßes

Schokoladen-Brownie-Würfel, Himbeermousse und Himbeermark
im Glas geschichtet dazu Schokoladeneis